


Digitized by Google

Die landwirthschaftliche

Producten-Ausstellung

in Canstatt

im Spätsommer 1850.

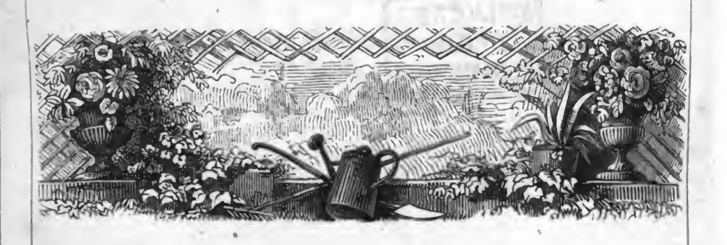
Amtlicher Bericht,

erstattet

von

Eduard Lucas,

Instituts-Gärtner 2c. 2c. in Hohenheim.



Stuttgart.

Verlag von J. B. Müller.

1851.



Bericht

über die

landwirthschaftliche

Producten-Ausstellung

in Canstatt

im Spätjahr 1850.

Erstattet an die K. württembergische Centralstelle für die Landwirthschaft

von

der für die Ausstellung bestellten Commission

und verfaßt

von

Eduard Lucas,

Instituts-Gärtner ꝛc. ꝛc. in Hohenheim.

Stuttgart.

Verlag von J. B. Müller.

Druck der K. Hofbuchdruckerei Zu Guttenberg.

Uebersicht.

C. Forstliche Gegenstände.

D. Land- und Forstwirthschaftlich-technische Producte.

E. Werkzeuge und Geräthe.

Einleitung.

Mit höchster Genehmigung Sr. Königlichen Majestät wurde, gleichzeitig mit dem dießjährigen landwirthschaftlichen Feste in Canstatt, von der Centralstelle für die Landwirthschaft eine Ausstellung von Producten des vaterländischen Acker- und Gartenbaus, der Forstkultur und der mit diesen Kulturzweigen in näherer Verbindung stehenden technischen Erzeugnisse im Cursaale in Canstatt veranstaltet.

Das ausgegebene Programm enthielt folgende Bestimmungen:

1) Sämmtliche Producte sollen in angemessenen Quantitäten eingesendet werden; von den gewöhnlichen Getreidesorten eine ganze Pflanze in schönen Exemplaren oder bei Sortimenten einige Aehren; Getreide in Samen etwa ein Pfund; feinere Sämereien 1—8 Loth; von Wurzelgewächsen einige Exemplare; von Obstsorten 3—6 Stück; Trauben 1—3 Stück.

2) Die Sendungen müssen sorgfältig verpackt und die einzelnen Producte mit Etiquetten versehen sein. Bei den Obst- und Traubensorten ist der ortsübliche Name beizusetzen.

3) Wein und andere Getränke sind in versiegelten Flaschen oder in kleinen Fäßchen einzusenden.

4) Die Einsendungen geschehen durch Frachtfuhren auf Kosten der Staatskasse. Sendungen von 1 Pfund und darunter können unfrankirt durch die Post geschehen.

5) Längstens bis zum 15. August sind Verzeichnisse der Producte, deren Einsendung beabsichtigt wird, an die Centralstelle zu schicken, worauf

wegen der Aufnahme nähere Nachricht ertheilt und der Zeitpunkt der Einsendung bezeichnet werden wird.

6) Die Rücksendung der Producte nach der Ausstellung erfolgt bloß dann, wenn sie besonders verlangt worden ist. Kisten und sonstige Behälter zur Verpackung werden, falls keine Rücksendung der Producte erfolgt, sogleich zurückgegeben werden.

Als Erzeugnisse, welche bei der landwirthschaftlichen Producten-Ausstellung in Canstatt Aufnahme finden sollten, wurden folgende bezeichnet:

A. Land- und forstwirthschaftliche Rohproducte.

Getreidearten, sowohl in Aehren als in Körnern.
Hülsenfrüchte.
Futterkräuter (Pflanzen, Samen).
Futtergräser (in Rispen, Samen).
Wurzelgewächse.
Kürbisse, Gurken, Melonen.
Oelgewächse.
Gespinnstpflanzen (Samen, Stengel).
Farbpflanzen.
Gewürz- und officinelle Pflanzen, Hopfen.
Fabrikpflanzen (Rauhkarden, Tabak).
Maulbeersamen.
Obst in allen Sorten, ebenso Trauben.
Gartengewächse, Gemüse, Zierpflanzen, auch deren Knollen und Samen.
Forstproducte (Samen, Beeren, Pflanzen, Früchte, Rinde 2c.).

B. Verarbeitete Producte.

Mehl, Gries, Kochgerste, Malz, Nudeln, Sago, Stärke.
Zucker aus Runkelrüben.
Kartoffeln, Syrup, Preßhefe.
Gedörrte und eingemachte Früchte, Gesälz.
Oele.
Senf.
Flachs und Hanf (geschwungen, gehechelt), Garn.
Flechtstroh, Stroh- und Weidengeflechte.
Farbproben aus landwirthschaftlichen Producten.

Kaffeesurrogate und dergleichen.

Weine aus verschiedenen Lagen und Jahrgängen.

Bier, Obstmost, Branntwein, Liqueur, Essig.

Torf (getrockneter und gepreßter).

Harz, Pech, Theer, Potasche, Kienruß, Kohlen.

Salze, Hallerde, Knochenmehl und andere künstliche Dungmittel.

Natürliche und künstliche Wetzsteine.

C. Thierische Erzeugnisse.

Wollvließe (gewaschen), Haare, Borsten.

Seidecocons, abgehaspelte Seide.

Butter und Käse; sonstige Fettwaaren.

Honig und Wachs.

D. Landwirthschaftliche Geräthe und Werkzeuge.

Werkzeuge des Acker- und Wiesenbaues, des Hopfen-, Obst-, und Weinbaues, des Waldbaues, der Torfgewinnung, der Viehzucht, sowohl Maschinen als Fuhr- und Handgeräthe; auch Vorrichtungen für die technischen Gewerbe.

Natürlich kann es sich nur von der Einsendung solcher landwirthschaftlicher Geräthe ꝛc. handeln, die noch wenig bekannt, oder die der Gegend, in der sie im Gebrauch stehen, eigenthümlich sind.

Die Leitung und Anordnung der Ausstellung wurde einer besondern Commission übertragen, welche aus dem Referenten der Centralstelle, Regierungsrath Oppel, deren Secretär, Kanzlei-Assistent Hochstetter, Instituts-Gärtner Lucas in Hohenheim und Stadtschultheiß Pfäfflin in Canstatt nebst einigen weiteren Mitgliedern von Canstatt bestand, und welche bei der Aufstellung noch durch die städtischen Behörden in Canstatt, so wie den Obergärtner Sr. Königl. Hoheit des Kronprinzen, Neuner, und den Gärtner Schüle in Hohenheim freundlichst unterstützt wurde.

Die Ausstellung wurde am 27. September, als am Geburtsfeste Sr. Majestät des Königs, eröffnet und am Abend des 1. October geschlossen.

Se. Majestät der König geruhten die Ausstellung am Tage der Eröffnung gnädigst zu besuchen und in längerem Verweilen mit eben so viel Sach-

kenntniß als Interesse von allen Gegenständen der Ausstellung genaue Einsicht zu nehmen, wobei Höchstdieselben Ihre gnädigste Zufriedenheit sowohl über die in einzelnen Kulturzweigen wahrgenommenen Fortschritte, als auch über die Anordnung des Ganzen zu erkennen gaben. An den folgenden Tagen haben auch Ihre Majestät die Königin, in Begleitung Ihrer Königl. Hoheit der Prinzessin Auguste, so wie Ihre Königl. und Kaiserl. Hoheiten der Kronprinz und die Kronprinzessin die Ausstellung mit einem Besuche beehrt und sich, nachdem Höchstdieselben mit großer Aufmerksamkeit alles Einzelne betrachtet hatten, über die Vollkommenheit und Schönheit der Mehrzahl der ausgestellten landwirthschaftlichen und landwirthschaftlich-technischen Producte befriedigend geäußert.

Die Theilnahme des Publikums war außerordentlich groß, und noch am letzten Tage der Ausstellung war der geräumige Saal beständig gefüllt. Man kann die Zahl der Personen, die in den fünf Tagen die Ausstellung besuchten, und zum Theil aus weiter Ferne herbei kamen, auf wenigstens 20,000 anschlagen. Wenn für das Zeitgemäße dieser Veranstaltung ein weiterer Beleg geführt werden soll, so ist es der vielseitig vernommene Wunsch des Publikums, daß solche Ausstellungen öfter wiederholt werden sollten. Möchten die Verhältnisse der kommenden Jahre der Erfüllung dieses Wunsches günstig werden!

A. Landwirthschaftliche Erzeugnisse.

I. Getreidearten und andere Mehlfrüchte.

A. in Aehren oder ganzen Pflanzen.

1) Von Hohenheim.

Ein Sortiment von 112 Getreidesorten in Töpfen. Kentucky- und Riesenmais. Chenopodium Quinoa, Peruvianischer Reis.

2) Von Kaufmann Adolph Reihlen in Stuttgart:

Zuckermoorhirse (Besenhirse), Sorghum saccharatum, aus Nordamerika eingeführt, wovon die Blüthenrispen zu Verfertigung von Besen und Bürsten verwendet werden. Kentucky-Mais und mehrere andere neue durch den Herrn Einsender aus Amerika eingeführte Maissorten.

3) Von Oberförster v. Moltke in Leonberg:

Weißer amerikanischer Riesenmais, unreif, aber von außerordentlicher Größe.

4) Von Hirschwirth Haug in Weilheim, O.A. Tübingen:

Jerusalemsgerste. Gelbrother Dinkel; beide Getreidearten in sehr großen und schönen Aehren.

5) Aus dem K. botanischen Garten in Tübingen:

Ein sehr reiches und schönes Sortiment Getreidearten, nach Metzger's Pflanzenkunde geordnet, von nahezu 100 Arten und Abarten. Mehrere Arten Buchweizen, Quinoa Melde.

6) Von Schulmeister Ellwanger in Schönaich:

Algierischer Weizen; ein sehr schöner begrannter Winterweizen.

7) Von Th. Dorner in Bietigheim:

Weißer amerikanischer Riesenmais, fast 15 Fuß hoch.

8) Von Gutsbesitzer Benz in Roseck bei Tübingen:

Ein Aehrenkranz, aus verschiedenen Getreidearten bestehend.

B. in Samen.

1) Von Hohenheim:

17 Sorten der besten Weizenarten, von denen besonders hervorzuheben sind:

a. Winter-Igelweizen, der unter allen bekannten Weizenarten die geringsten Ansprüche an den Boden macht, den höchsten Ertrag gibt, nie auswintert, nach den bisherigen Erfahrungen nicht brandig wird und das größte Gewicht im Vergleich mit circa 30 anderen Weizensorten hat.

b. Sommer-Igelweizen, mit denselben guten Eigenschaften des vorigen.

6 Sorten Dinkel, von welchen besonders der kurzspelzige rothe Dinkel und der erst vor zwei Jahren aus der Schweiz eingeführte sog. Schlegeldinkel empfehlungswerth sind.

6 Sorten Emmer. Da der Ertrag der Emmerarten den des Dinkels übertrifft und sie auch geringere Ansprüche an den Boden machen als jener, so dürfte dem Anbau derselben mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden, als bisher. Zu empfehlen sind besonders der rothe und weiße Sommer- und der weiße Winter-Emmer.

13 Sorten Gerste. Von Wintergerste besonders die kurze sechszeilige, die schon da und dort gebaut wird und bei der das Auswintern in minderem Grad zu befürchten ist.

Von Sommergerste ist vorzugsweise zu erwähnen: die schottische Annat-Gerste und die egyptische nackte Gerste.

3 Sorten Roggen. Zur Erzielung von langem Stroh ist von diesen 3 Sorten der Staudenroggen hauptsächlich zu empfehlen.

8 Sorten Haber. Von Frühhaber ist der englische Hoptoun-Haber, welcher von allen das größte Gewicht hat, außerdem der weiße frühe Rispenhaber und der Kamtschatka-Haber zu empfehlen; von Späthaber der weiße ungegrannte Fahnenhaber.

2 Sorten Buchweizen.

7 Sorten Rispen- und Kolben-Hirsen.

Kanariengras.

13 Sorten Mais, unter denselben mehrere werthvolle neue Sorten, namentlich rothgelber steyrischer Mais und Friulotto-Mais, beide Sorten aus Kärnthen und wegen ihrer frühen Reife und schönen Qualität bestens zu empfehlen; ferner eine noch früher als diese reifende Art, der sog. Papagei-Mais, der in den schönsten und buntesten Farben variirt und auch in den schlechteren Jahrgängen gut reift. Alle diese Arten übertrifft jedoch an früher Reife und guter Qualität der schon längere Zeit bekannte Cinquantino-Mais, der auch noch in rauheren Lagen vollständig reift, und bei der Anpflanzung von ganzen Feldern, wobei die Reihensaat mit einer Dimension von einem Schuh

angewendet wird, an Ertrag den gemeinen Mais übertrifft. Die feinere Qualität und der bessere Geschmack des Mehls macht diese Maisart als Ersatzmittel für die Kartoffel besonders empfehlungswürdig.

2) Von Oekonom Kayser in Hegnach:

Winter-Igelweizen, Sommer-Igelweizen, Whittington-Weizen, rother Dinkel, Jerusalemsgerste. Sämmtliche Samen von vorzüglicher Beschaffenheit.

3) Von H. Grieb in Hegnach:

Rother Sommeremmer, rother Winterdinkel, Whittington-Weizen, von größter Vollkommenheit.

4) Von Gutsverwalter Kammerer zu Kresbach bei Tübingen:

Igelweizen. Schöner Weizen, ohne nähere Bezeichnung.

5) Von Oekonomierath Horn zu Ochsenhausen:

Rother Tyroler-Dinkel im natürlichen und enthülsten Zustande, in schöner Qualität.

6) Von Gutsbesitzer Aug. Scheuerlen in Erligheim:

Winter-Igelweizen, Samen und Aehren, sehr vollkommen.

7) Von Oekonom Benz zu Roseck bei Tübingen:

Fahnenhaber und Talaveraweizen vom Jahr 1849; letzterer sehr rein und schön.

8) Von Gutsbesitzer Albinger in Endersbach:

Talaveraweizen, auf einem bisher ödgelegenen Felde gebaut, wobei die Reihensaat angewendet wurde. Samen und Aehren sind von außergewöhnlicher Vollkommenheit, Reinheit und Schwere.

9) Von Gärtnermeister Panzenmacher in Ulm:

Schwarze gemeine Sommergerste.

10) Von Sattler Schlichter in Berg:

Früher rother Mais in sehr schönen, vollständig reifen Kolben, und früher gelber Mais gleichfalls sehr schön.

11) Von Heß in Canstatt:

Cinquantino-Mais.

12) Vom K. botanischen Garten in Tübingen:

8 Sorten Mais in schönen Kolben.

13) Vom landwirthschaftlichen Garten in Stuttgart:

6 Sorten Mais in schönen, vollkommen reifen Kolben.

14) Von Schultheiß Rothenhöfer in Gönningen:

Samen und Aehren einer Dinkelart, welche von Luzern dahin verpflanzt wurde. Diese Fruchtgattung ist der in Hohenheim vor zwei Jahren aus der Schweiz eingeführte sog. Schlegeldinkel und ist nach den bis jetzt daselbst erlangten Resultaten hinsichtlich seiner Schönheit, Vollkommenheit und Schwere als eine werthvolle Erwerbung zu betrachten.

15) Von Weingärtner G. Strobel in Wangen:

Sehr schöner Frühmais.

II. Hülsenfrüchte.

1) Von Hohenheim:

5 Sorten Linsen, darunter große spanische Linse, die größte bekannte Sorte.

4 Sorten Platterbsen, darunter Winterplatterbse, die, im Herbst angesäet, im Frühjahr ein ziemlich reichliches und gutes Futter gibt, und die weiße eßbare Platterbse.

Spargelerbse.

Weiße Lupine, Wolfsbohne. Gute Gründüngungspflanze.

Gartenbohnen, 38 Sorten (siehe bei den Gemüsarten).

Erbsen, ca. 30 Sorten (siehe bei den Gemüsarten). Besonders hervorzuheben ist die Wintererbse, die im Herbst entweder für sich allein, oder besser unter Futterroggen gesäet wird, an welchem sie aufsteigt und die Futtermasse um Vieles vermehrt.

Ferner sind noch besonders empfehlenswerth: die Olga-Erbse, Pariser Golderbse und die Dolden-Erbse.

6 Sorten Wicken, worunter die Winterwicke von denselben guten Eigenschaften wie die Wintererbse; ferner die sog. weiße Futterwicke, die in manchen Gegenden den Namen „weiße Linse" führt und als solche angebaut und verwendet wird, indem sie ein gleich gutes Gemüse geben soll, wie die gemeine Linse, vor welcher sie noch den Vorzug hat, daß sie einen bedeutenderen und sichereren Ertrag liefert.

8 Sorten Ackerbohnen, darunter eine neue, von Kaufmann Adolph Reihlen in Stuttgart aus Nordamerika eingeführte grüne, der englischen Windsorbohne ähnliche Sorte.

2) Vom K. botanischen Garten in Tübingen:

12 Sorten Platterbsen, 9 Sorten Gartenbohnen, 10 Sorten Erbsen, 17 Sorten Wicken, 4 Sorten Ackerbohnen.

3) Von Sattler Sayler in Canstatt:

Lupinus linifolius, Leinblätterige Feigbohne, in frischen und gerösteten Samen, als Kaffeesurrogat. Bei der damit vorgenommenen Prüfung wurde der davon bereitete Kaffee von ganz gutem, dem echten Kaffee sehr ähnlichem Geschmack befunden.

Die übrigen Hülsenfrüchte sind unter den Erzeugnissen des Gartenbaus aufgeführt.

III. Futter-Kräuter und Gräser und deren Samen.

1) Von Hohenheim:

Samen von 46 Sorten der besten Wiesengräser und Futterpflanzen. Ein Sortiment von 90 Arten Futtergräsern auf Pappe befestigt.

2) Vom K. botanischen Garten in Tübingen:

Ein reiches Sortiment von mehr als 100 der verschiedensten Grasarten in vollständigen Exemplaren, worunter manche sehr seltene Species.

3) Vom landwirthschaftlichen Garten in Stuttgart:

Italienisches Rohr, Arundo Donax, in einem Prachtexemplare mit nahezu 20 Fuß hohen Halmstengeln. Seit einer längern Reihe von Jahren gedeiht diese Pflanze daselbst in großer Ueppigkeit.

IV. Wurzel- und Knollen-Gewächse.

a. Kartoffeln und Topinambour.

1) Von Hohenheim:

Ein Sortiment von 60 Sorten Kartoffeln: unter denen als neu und besonders empfehlenswerth zu nennen sind:

Rothe Mexicaner, erst vor 2 Jahren von dorther eingeführt, wo sie in einer Höhe von 12000 Fuß wächst; die Kartoffel ist nicht groß, aber sehr ergiebig und wohlschmeckend.

Rothe, blaue und gelbe Chili-Kartoffel, ebenfalls erst vor 2 Jahren von dorther erhaltene Sorten, von denen besonders die gelbe durch ziemlich hohen Ertrag und feinen Geschmack sich auszeichnet. Diese Chili-Kartoffeln sind sehr spät und hatten im laufenden Jahr beim Beginn der Krankheitsperiode noch keine Knollen angesetzt, daher die Krankheit bei ihnen bloß auf das Kraut beschränkt war, welches jedoch wenig empfindlich für dieselbe zu sein scheint.

Die sogenannte Sechs-Wochen-Kartoffel, die früheste aller bekannten Arten, die beim frühzeitigen Auspflanzen stets vor dem Eintritt der Krankheitsperiode reift und, rechtzeitig herausgethan, immer gesunde Knollen liefert.

2) Von Pfarrer Bilfinger in Rohracker:

Aechte frühe Canstatter Kartoffel. Frühe Zwei-Monats-Kartoffel, als australische Kartoffel.

3) Von Oekonom Kayser in Hegnach:

Eine sehr lange blaßrothe große Sorte Kartoffeln, Schweizernudeln genannt. Runde blaue Kartoffel. Tannenzapfen-Kartoffel, äußerst ergiebig.

4) Von Gutsbesitzer Benz in Roseck:

Früh-Kartoffel (ohne Angabe der Sorte).

5) Von Söflingen, O.A. Ulm. Durch den landwirthschaftlichen Bezirks-Verein Ulm.

Tyroler Kartoffel, eine runde, feinschalige gelbe Sorte. Ordinäre rothe Kartoffel. Späte blaue Kartoffel. Mathänslen, blaßgelbe mittelgroße Kartoffel. Günzburgerin, eine lange rothschalige Kartoffel. Gruberin, eine große schöne gelbhäutige Kartoffel. Die feineren Sorten, namentlich rothe und

weiße Mäuslein, welche in Söflingen vielfach gebaut werden, wurden durch die Krankheit schwer heimgesucht.

6) Von Oekonom Beiselen in Ulm:

Kartoffeln, wie solche gewöhnlich auf der Ulmer Alb gebaut werden, eine große rothschalige Sorte. Rothe Ulmer Mäuslein, bei Ulm allgemein angebaut und beliebt.

Diese Kartoffel verdanken die Ulmer der sogenannten theuern Zeit in den Jahren 1770 und 1771; da lernten auch die Ulmer Kartoffeln essen, welche früher nur für Schweinfutter beachtet wurden.

Ein Ulmer Bürger, Schneidermeister Heinzmann soll diese, früher „Häcklein" genannte, nun unter dem Namen „Mäuslein" bekannte Kartoffel von dem Unter-Rhein hieher gebracht haben. Die ersten Anbau-Versuche mit derselben machte der damalige Eisenhammerschmied Leipheimer, und das Ulmer Publikum fand so viel Geschmack an denselben, daß sie in wenigen Jahren in alle Hände kamen und den Erzeugern derselben einen schönen Nutzen abwarfen. In den Jahren 1789—1812 kam es mehrmals vor, daß eine Ulmer Jauchert 6—800 fl. für diese Kartoffeln abwarf, durch die anhaltende Kartoffelkrankheit aber sind sie so nahe zusammengegangen, daß diese Sorte nur mit großer Sorgfalt zu erhalten sein wird. So häufig sie auch nach Außen versendet wurden, so wenig wollen sie anderwärts gerathen; sie arten aus, wohin man sie auch bringt. Ertragreich sind sie in der Regel nicht, die gewöhnlichen Kartoffeln ertragen immerhin das Doppelte. Merkwürdig ist, daß Leipheimer diese Sorte etliche und zwanzig Jahre in einem Krautgarten ohne Abwechslung gebaut hat, wobei er jedoch alle Jahre mit den Dungmitteln gewechselt, auch zum Auslegen stets die schönsten Kartoffeln von mittlerer Größe ausgewählt hat.

7) Von Oekonom Essig in Leonberg:

Vielaugen- oder Tannenzapfen-Kartoffel. Diese hat nach den Erfahrungen des Einsenders am meisten der Krankheit widerstanden und ist, während andere Kartoffelsorten wässerig wurden, immer mehlig geblieben und daher zum Verspeisen die beste.

8) Von Jakob Eisenbraun in Canstatt:

Eine rothhäutige große Kartoffel, welche er schon seit 3 Jahren anpflanzt und die von der Krankheit bisher gänzlich verschont worden ist.

9) Topinambour, Helianthus tuberosus, aus dem Garten der K. Centralstelle in Stuttgart, ebenso aus dem K. botan. Garten in Tübingen.

b. Runkelrüben und Turnips.

10) Von Hohenheim:

Ein Sortiment von 12 Sorten Turnips- oder Stoppelrüben. Weiße Riesenmöhre, als Viehfutter sehr zu empfehlen. Weiße französische Zuckerrunkelrübe. Gelbe und rothe Oberdorfer Runkelrübe.

11) Von G. Strobel in Wangen:
Rothe und gelbe über sich wachsende Runkelrüben (Angersen).

12) Von Gärtnermeister A. Schäffer in Ulm:
Gelbe Oberdorfer Runkelrübe unter dem Namen Burgunder=Rübe.

13) Von Gärtnermeister Johannes Hornung in Ulm:
Sehr große gelbe Oberdorfer Runkeln.

14) Von Oekonom Daniel Beiselen in Ulm:
Sehr große gelbe und rothe Oberdorfer Runkelrüben. Ulmer weiße Herbstrüben, sehr groß und schön.

15) Von Gebrüder Rauth in Rechentshofen:
Oberdorfer Runkelrüben von außerordentlicher Größe.

16) Aus der Zuckerfabrik Altshausen:
Sehr schöne weiße Zuckerrunkeln.

17) Von Handelsgärtner Schneider in Stuttgart:
Rothe und gelbe, lange und runde Runkelrüben von ausgezeichneter Größe. Lange weiße und lange weiße rothköpfige Stoppelrüben.

18) Von Handelsgärtner Walther in Stuttgart:
Englische Futterrüben (Turnips) 5—7 ℔ schwer.

V. Oelgewächse.

1) Von Oberförster v. Moltke in Leonberg:
Leindotter, in Maichingen gebaut.

2) Von Johann Georg Ganzhorn, Landwirth in Maichingen, O.A. Böblingen.
Kresse, wovon ½ Morgen zur Oelgewinnung im Mai d. J. angebaut; die Ernte versprach einen lohnenden Ertrag.

3) Aus dem K. botanischen Garten in Tübingen:
Myagrum sativum, Leindotter; samentragende Stengel.

4) Von Hohenheim:
Samen von Winter= und Sommerrübsen, Sommerkohlraps, Steckraps, Schnittkohl, Türkischer Kohl. Brassica orientalis, Winterkohlraps, Aviöl, Winterraps (eine empfehlungswerthe Mittelform zwischen Raps und Rübsen, die im nördlichen Deutschland und Belgien viel gebaut wird und auch bei uns Verbreitung verdient). Sonnenblume, Kresse, Madia, Leindotter, blauer offener und geschlossener Mohn, weißer rothblühender und persischer Mohn, fleischfarbiger Mohn, chinesischer Oelrettig.

4) Von Domänenpächter Rauth von Rechentshofen:
Ueber 5′ hohe Stengel von Kohlraps.

5) Von Oekonom Kayser in Hegnach:
Winterraps, sehr vollkommene Körner.

6) Von Gutsverwalter Kammerer in Kreßbach:
Winterkohlraps, ebenfalls sehr schön.

7) Von Gutsbesitzer A. Scheuerlen von Erligheim:
Winterrübsen, ungedüngt, nach ungedüngter Gerste gebaut.

VI. Gespinnstpflanzen, Hanf, Lein und deren Samen.

1) Von Hohenheim:
Getrocknete Stengel von rheinischem und italienischem Hanf in mehreren Sorten, zum Theil von bedeutender Länge. Getrocknete Flachsstengel aus Original Rigaer Samen. Getrocknete Flachsstengel aus Leinsamen in erster Abstammung von Rigaer Samen. Flachsstengel im stehenden Wasser geröstet mit Erlenlaub. Flachsstengel im stehenden Wasser geröstet, mit Schlamm bedeckt. Flachsstengel im fließenden Wasser geröstet. Rigaer Original-Leinsamen. Rheinischer Hanfsamen.

2) Hanfstengel von Müller Bauer in Lustnau.

3) Hanfstengel von Chr. Merkle in Lustnau, über 12′ hoch.

4) Hanfstengel von Weingärtner Th. Brüssel in Tübingen:

5) Hanfstengel von Conditor Reichmann in Tübingen, sehr stark und von 12′ Höhe.

6) Von Oekonom Albinger in Endersbach:
Flachsstengel von 2½′ Länge, von ausgezeichneter Qualität.

7) Von Posthalter Schweickhardt in Dettenhausen:
Flachsstengel, sehr gleich in Stärke und Farbe.

8) Von F. Kurz in Rommelshausen:
Roher Flachs; ebenfalls von vorzüglicher Qualität.

9) Aus dem botanischen Garten in Tübingen:
Flachsstengel mit Samen. Perennirender Flachs, Linum perenne. Datisca cannabina, eine 6′ hoch werdende hanfartige perennirende Gespinnstpflanze.

10) Von Oekonom Kayser in Hegnach:
Leinsamen, von Oekonom Schock direct vom Rhein bezogen.

11) Von Mergenthaler in Hegnach:
Rhein-Hanfsamen.

VII. Farbpflanzen und deren Samen.

1) Färbermeister Gerock und Sohn von Heilbronn, hatten in einem Glaskasten folgende, von ihnen selbst gebaute Farbpflanzen und Samen ausgestellt.

Winter- und Sommerwau, Reseda luteola; Kolben-Sumach, Rhus typhinum; Blätter-Sumach, Rhus Coriaria; Fisetwurzeln, von Rhus Cotinus, Perücken-Sumach; Saflor, Carthamus tinctorius; Waid, Isatis tinctoria; Waidkugeln

(zusammengeknetete Waid-Blätter); Krapp, Rubia tinctorum. Nebenbei lag eine Musterkarte von mit diesen Farbstoffen und deren Zusammensetzungen gefärbten Wollfäden.

2) Aus dem botanischen Garten in Tübingen:

Wau, Reseda luteola; samentragende Stengel von Waid; Stengel von Saflor, Carthamus tinctorius.

3) Von Hohenheim:

Winter- und Sommerwau in Stengel und Samen; grüne Waidblätter und Waidsamen; Saflor und Saflorblüthe; Krappwurzeln; abgeschnittene und getrocknete Stengel von Sumach, Rhus typhinum; Beeren von Phytolacca decandra, Kermesbeere.

VIII. Gewürz- und Arznei-Pflanzen.

1) Aus dem botanischen Garten in Tübingen.

Lactuca virosa, Giftsalat; Glycirrhiza glabra, Süßholz; Glycirrhiza echinata, stachliges Süßholz; Ricinus communis, Wunderbaum, und andere Species dieser Gattung; Sinapis nigra, schwarzer Senf; Valeriana officinalis, Baldrian; Conium maculatum, Schierling; Hyoscyamus niger, Bilsenkraut; Datura Stramonium, Stechapfel; Inula Helenium, Alantwurzel; Atropa Belladonna, Tollkirsche; Centaurea Benedicta, Kardo-Benedikten; Mentha piperita, Pfeffermünze; Acorus Calamus, Kalmus; Foeniculum vulgare, Fenchel; Trigonella foenum graecum, Siebenzeiten.

2) Von Kayser in Hegnach:

Getrocknete Blätter von Pfeffermünze, Melisse und Bilsenkraut; Alantwurzel. Samen von Bockshorn und weißer Senf.

3) Von Hohenheim:

Samen von Trigonella foenum graecum, Siebenzeiten- oder Bockshornklee.

IX. Fabrikpflanzen.

A. Tabak.

1) Alt Martin Schwörer aus Dürrmenz hatte eine recht interessante Zusammenstellung des Tabakbaus eingesendet. In einem mit selbstfabricirten Cigarren und Rolltabak verzierten Kübel stand eine sehr ausgebildete samentragende Tabakpflanze von 6′ Höhe; daneben, ebenfalls in Kübeln, 2 Tabakpflanzen mit sehr schön ausgebildeten Blättern, bei denen die Spitze und die Geiztriebe wie gewöhnlich zur vollkommenen Ausbildung der Blätter entfernt worden waren; außerdem waren in Bandeliers (an Faden gereiht)

dießjährige noch grüne, und vorjährige getrocknete Blätter aufgehängt. Auch war Tabak-Samen und eine junge Tabakpflanze aufgestellt.

2) Von Wundarzt Laberer in Horb:

Große und sehr sorgfältig getrocknete Tabakblätter.

3) Von Hohenheim:

Verschiedene große in Töpfen stehende Tabakpflanzen von Ammersforter und Salonichi-Tabak, welch letzterer, als frühe Sorte, besonders für den Anbau in Württemberg empfohlen werden kann.

B. Hopfen.

1) Von Oekonom Kayser in Hegnach:

4 sehr hohe und reich behangene Hopfen an Stangen, welche zu äußeren Decorationen des Cursaals verwendet wurden, wovon die eine Stange 3½ Pfd. abwarf. Gezupfter Hopfen, äußerst gewürzreich.

2) Von Bierbrauer Faber in Zuffenhausen:

Grüner Hopfen. Grüner bayrischer Hopfen. Getrockneter Hopfen.

3) Von Gutsbesitzer August Scheuerlen in Erligheim:

Böhmischer Hopfen, wovon 480 Stangen einen Ertrag von 212 Ctr. gaben, auf einem, ¼ Mrg. großen, 1847 angelegten Platz gewonnen.

4) Von Hohenheim:

Getrockneter Saatzer Hopfen.

5) Von Hirschwirth Haug in Weilheim:

Getrockneter Hopfen.

6) Von Seifensieder Eben in Tübingen:

Getrockneter Hopfen.

C. Weber-Karden.

1) Aus dem botanischen Garten in Tübingen:

Dipsacus laciniatus, geschlitztblättrige Karbendistel; Dipsacus recurvus, krummstachlige Karbendistel; Dipsacus sylvestris, Waldkarbendistel; Dipsacus fullonum, feste Karbendistel. — Die ersten drei waren zur Unterscheidung von der letztern Art, die allein nutzbar ist, aufgestellt.

2) Von Tuchscheerer Lindenmayer in Tübingen:

Sehr große und ganze Stöcke Weberkarden. Karden in Eisenstäbe gefaßt und in Handkreuzen; die sehr gute Qualität derselben wurde mehrfach anerkannt.

3) Ein großer und sehr starker Kardenstock von Möhringen auf den Fildern.

4) Rauhkarden, von Anton Beyerle in Weil der Stadt.

5) Rauhkarden, von Tuchmacher Haller.

Derselbe hat 1850 auf ½ württemb. Morg. 15,000 Stück Karden von

vorzüglicher Qualität geerntet und für das Tausend 3 fl. 12 kr. erhalten. Die Pflanzen waren aus französischem Samen erzogen.

6) Von Ezechiel Strigle, Wagner in Ditzingen, O.A. Leonberg.

Sehr große Rauhkarden aus inländischem Samen erzeugt.

7) Von Warmbronn, O.A. Leonberg:

Rauhkarden aus inländischem Samen, per Tausend 2 fl. 30 kr. bis 3 fl.

8) Von Hohenheim:

Samen von Dipsacus fullonum, Kardendistel.

B. Producte des Gartenbaues, des Obst- und Weinbaues.

X. Obst- und Traubensorten.

1) Von Hohenheim:*)

Ein Sortiment von 40 Aepfel- und 36 Birnsorten, aus denen besonders hervorgehoben werden:

Nr. 15. Gestreifter Herbst-Calvill; sehr fruchtbar, delicat und haltbar.

„ 34. Goldgulderling, vortrefflicher Tafelapfel.

„ 60. Calvillartiger Winter-Rosenapfel; mit Recht allgemein beliebter Tafel- und Wirthschaftsapfel.

„ 65. Weiße Wachs-Reinette, überaus fruchtbar und wegen der Dauerhaftigkeit des Baumes, später Blüthe und des Nutzungswerthes der Frucht zur allgemeinen Anpflanzung zu empfehlen.

„ 78. Champagner-Reinette, Loskrieger, sehr schöner und über 1 Jahr haltbarer vorzüglicher Apfel.

„ 79. Reinette von Canada, bekannt als eine der einträglichsten und geschätztesten Sorten (Gold-Reinette im Neckarthal).

„ 91. Gaesdonker Gold-Reinette, vorzüglicher Most-Apfel.

„ 113. Muskat-Reinette, einer der empfehlenswürdigsten Aepfel. Tragbar, dauernd und wenig empfindlich gegen klimatische Einflüsse. Bei Rottweil kommt derselbe, in die Krone gepfropft, an den Straßen häufig vor.

„ 134. Carpentin, kleine Wein-Reinette, ganz vorzüglich zu Obstmost.

---

*) Die Nummern beziehen sich auf den Katalog über die Hohenheimer Obstsorten.

Nr.142. Parker's grauer Pepping, vortrefflicher Tafelapfel und zugleich eine der besten Mostsorten.
„ 147. Königlicher rother Kurzstiel.
„ 149. Große Casseler Reinette.
„ 154. Englische Winter=Gold=Parmaine, überaus bald und reichlich tragbare delicate und nicht genug zu empfehlende Sorte, die zugleich wegen des raschen und schönen Wuchses des Stammes alle Beachtung verdient.
„ 157. Englische Granat=Reinette, eine sehr vorzügliche und lang haltende Gold=Reinette.
„ 171. Großer rheinischer Bohnapfel, ausgezeichnet durch Wuchs und lange Dauer der Frucht, für rauhe Gegenden sehr zu empfehlen.
„ 179. Pommeranzenapfel, schöner und recht haltbarer Winterapfel.
„ 227. Ludwigsburger= oder Holländer=Reinette. (Lange rothgestreifte grüne Reinette, Diel.)
„ 300. Downton's Pepping, vorzüglicher feiner Tafelapfel.

Birnen.

Nr. 2. Rothe Bergamotte, vortreffliche und besonders auch für rauhe Lagen sehr empfehlenswerthe, äußerst tragbare Sorte.
„ 25. Weiße Herbst=Butterbirne, Goldbergamotte, auch Herbstbergamotte im Neckarthal, Kaiserbirne im Oberland.
„ 27. Bergamotte Crasanne, vortreffliche späte Herbstbirne, gedeiht auch in rauhen Lagen noch recht gut.
„ 69. Napoleon's Butterbirne.
„ 73. Grumkower Winter=Birne, sehr delicat und tragbar.
„ 111. Römische Schmalz=Birne, gibt außerordentlich gewürzhafte Schnitze und ist gegen klimatische Einflüsse sehr wenig empfindlich.
„ 126. Schneiderbirne, überaus tragbare Wirthschaftsbirne.
„ 131. Knausbirne, Weinbirne; am Bodensee frühe Weinbirne.
„ 133. Gelbe Wadelbirne, Langbirne, Würgebirne.
„ 140. Champagner Bratbirne, auch deutsche oder ächte Bratbirne.
„ 141. Wolfsbirne, Kittenbirne.
„ 143. Wildling von Einsiedel, extra Mostbirne.
„ 144. Welsche Bratbirne, grüne Mostbirne.
„ 151. Grüne Sommerbutterbirne, vortreffliche Tafelfrucht.
„ 156. Erzherzog Carl, eine der vorzüglichsten Sommerbirnen.
„ 157. Duguesne's Sommer=Mundnetzbirne, sehr gute fruchtbare Sorte.
„ 175. Weingifterin, Schweizerbirne.
„ 181. Eisgruben=Mostbirne, schönwüchsig und sehr tragbar.
„ 189. Wörlesbirne, ausgesucht gute Mostbirne.
„ 201. Große Rommelderbirne, Säubirne bei Eßlingen.
„ 421. Holländische Butterbirne, vorzügliche frühe Winterbirne.

Zwetschen.

Nr. 3. Große englische Pflaumenzwetsche.
„ 33. Grüne Zwetsche.
„ 45. Gelbe Reine-Claude.

Pfirsiche.

„ 3. Weiße Magdalenen-Pfirsich.

2) Von Balingen:

Fraas' weißer Sommer-Calvill, eine neue von Herrn Dekan Fraas in Balingen aus den Kernen gezogene Apfelsorte, die ihrer Güte und Schönheit halber, so wie wegen des guten Gedeihens des Baumes in rauher Lage, allgemeine Verbreitung verdient, und die dem Erzieher zu Ehren genannt wurde. Edelreiser sind von Balingen und später auch von Hohenheim zu beziehen.

3) Durch den landwirthschaftlichen Verein in Tübingen:

a) Aepfel.

Pfundäpfel, Fleiner, Luiken, Honigapfel von Oekonom Geyer von Rosenau. Neunecker Apfel, ein stark gerippter Streifling, von demselben. Frauenrothacher Apfel, von demselben; diese schöne und tragbare Sorte wird in der Bodenseegegend häufig angebaut, und ist einer der beliebtesten Aepfel daselbst, eine weitere Verbreitung desselben ist sehr zu wünschen. Taffetapfel, von Schultheiß Nagel in Waldorf, ebenfalls eine Oberländer Sorte, die einen vortrefflichen Apfelwein gibt.

b) Birnen.

Reichenäckerin, als späte Winterbirne und als Zuckerbirne, von Oekonom Geyer in Rosenau. Große gelbe Sommer-Bergamotte, von Gutsbesitzer Benz in Roseck, eine sehr schöne große Tafelbirne.

c) Trauben.

Clevner Trauben.

d) Zieräpfel und Zierbirnen (Pyrus-Arten).

Aus dem K. botanischen Garten ein sehr schönes Sortiment dieser sogenannten Pyrus-Arten, als Pyrus cordata, microcarpa, baccata, prunifolia, salicifolia, nivalis, dioica, angustifolia.

e) Mandeln.

Aus dem botanischen Garten in Tübingen: Amygdalus campestris, wilde oder Feldmandel, mit kleiner, hartschaliger Frucht.

4) Aus dem landwirthschaftlichen Garten in Stuttgart:

a) Aepfel.

Reinette von Canada; Neu-Reutlinger Apfel, ein sehr großer schöner Streifling; französische Edelreinette; grüner Gulderling.

b) **Birnen.**

Grumkower Winterbirne, frühe Bergamotte.

c) **Nüsse.**

Rothe Augustnuß, große barzellonische Haselnuß.

5) Von Dr. Mauz in Eßlingen:

Sommer=Apotheker=Birne, als Zuckerbirne, unter welchem Namen diese gute Sommerbirne im Neckarthal allgemein bekannt ist, jede 1/2 Pfd schwer.

6) Vom landwirthschaftlichen Verein in Biberach, eingesendet durch Herrn Wißhak, Vereinscassier daselbst.

a) **Aepfel.**

Kutzenmauser, ein kleiner im Oberland häufig angepflanzter außerordentlich fruchtbarer Streifling. Lederling, ein dunkelrother Apfel, zu den Matäpfeln gehörig. Süßapfel.

b) **Birnen.**

Räuelenbirne, eine dem Oberland eigenthümliche und außerordentlich verbreitete Wirthschaftsbirne; man findet sie selbst bei ziemlich freien Lagen noch 2300—2400' hoch als schönen, kräftigen Baum. Wadelbirne, unter dem Namen Langstielerbirne.

7) Von Hofgärtner Ott in Friedrichshafen: in dortiger Gegend gesammelte Obstsorten.

a) **Aepfel.**

Roßgagger=Apfel (Gaggern nennt man dort das Kernhaus, und es bedeutet dieser Name so viel als Klapperapfel, d. h. Apfel mit weitem Kernhaus, in dem die Kerne so frei liegen, daß sie beim Schütteln der Frucht klappern). Weinapfel, Naurother, zwei kleine sehr fruchtbare Streiflinge, beliebte Mostäpfel. Blauapfel, ein sehr großer und lange haltender Winterstreifling. Granat=Apfel. Rother Gallapfel, ein Rosenapfel. Nafanater Apfel, sehr später Plattapfel. Taffetapfel, in dortiger Gegend der beliebteste Most= und Kellerapfel, sehr tragbare Sorte. Eisner oder Isner, äußerst empfehlenswerthe dauerhafte und zu jedem Gebrauch schätzbare Sorte; gehört zu den Plattäpfeln.

b) **Birnen.**

Bergbirne, kleine rauhe Mostbirne, sehr beliebt am Bodensee. Friesenbirne (Langstielbirne), wird meist zur Brennerei und zu Hutzeln verwendet. Hartteiglerbirne (Birne, die beim Teigwerden hart bleibt), Most= und Hutzelbirne. Weinbirne, sehr verschieden von der Knaus= oder Weinbirne im Unterland, haltbare und überaus geschätzte Mostbirne. Fadenbirne. Späte Wasserbirne. Roßbirne oder Winterbirne, sehr große und beliebte Birnsorte, die die größten Bäume bildet und sehr häufig angepflanzt wird. Nikolausbirne, gewöhnlich Clausebirne genannt, gute Mostbirne. Knausbirne, unter dem Namen frühe Weinbirne.

c) Feigen.

Große braune Feigen aus dem K. Schloßgarten.

d) Zwetschen.

Englische Pflaumenzwetsche, von außerordentlicher Größe.

8) Von Pfarrer Bilfinger in Rohracker:

Äpfel vom Jahr 1849, und zwar Reinette von Lüneville, auch zweijährige Reinette genannt. Champagner-Reinette, deren gerühmte Haltbarkeit sich durch diese schönen Exemplare von Neuem bestätigt. Sehr schöne italienische Zwetschen.

9) Von Weingärtner Kaller in Hedelfingen:

Hedelfinger Klepperling, ein sehr schöner und sehr tragbarer Kernapfel, der dort entstanden ist und bereits vielfach durch Pfropfen in der Umgegend verbreitet wurde. Er gehört zu den Calvillen, ist schön roth gestreift und von zugespitzter Form, mehr als mittelgroß, und wird auf dem Markte in Stuttgart gern gekauft. Citronenbirne, Geigenschnabel und Hinkelsbirne.

10) Von Gebrüder Zais in Canstatt:

a) Aepfel.

Kaiser Alexander von Rußland, sehr schön und groß. Ein Calvill, ebenfalls sehr schöne Frucht.

b) Birnen.

Ein Körbchen mit der gelben Mouillebouche-Birne. (Duguesne's Sommer-Mundnetzbirne). Die erste Ernte von einem jungen Spalierbaume.

11) Von Bürgermeister und Weingärtner G. Strobel in Wangen:

a) Pfirsiche.

Drei Pfirsiche, worunter eine Blutpfirsich, aus dem Stein gezogen.

b) Trauben.

Zibebentraube (weißer Malvasier), welche Sorte ganz vorzüglich an Kammerzen und Rebengeländern sein soll.

12) Von Handelsgärtner Gumpper in Stuttgart:

8 Stück Orangenbäume mit Früchten reich behangen von verschiedenen Sorten, als: Myrthen-Orange, Pommeranze, Chinesische Orange u. s. w. 4 Stück Weinreben, in Töpfen cultivirt; hiezu hatte der Einsender bemerkt, daß die Liverdoner-Traube in niederer Lage, der schwarze Muskateller, der Burgunder oder Königs-Gutedel im Mittelfeld gut gedeihen, und daß sich diese Rebsorten zu Kammerzen auch in rauheren Gegenden eignen. 1 Kistchen mit den verschiedensten Fruchtsorten, Trauben, Erdbeeren, Weichseln, Pfirsichen u. s. w.

13) Von Schultheiß Maier in Ettlenschieß:

1 Schachtel September-Weichseln, sehr schön, die der späten Reife wegen vielfach bewundert wurden.

14) Von Wilhelm Krauß in Canstatt:

Die Winterbutterbirn oder Chaumontel; verschiedene Trauben.

15) Von Gerichtsnotar Schmidt in Canstatt:

Ein Körbchen mit der rothen Eier- oder cyprischen Pflaume, ein gleiches mit der italienischen Zwetsche.

16) Von Constantin Spanner in Canstatt.

Carbanter-Apfel oder grauer Kurzstiel; ein sehr großer rother Calvill.

17) Von Werkmeister Knies in Canstatt:

Aus den Weinbergen desselben 8 Sorten Trauben, die ganz ausgebildet und reif waren, als Beweis, daß auch in minder guten Jahrgängen in geeigneten Lagen durch Anpflanzung zweckmäßiger Sorten noch etwas Gutes erzielt werden kann.

18) Von Stadtpfarrer Hochstetter in Ebingen, aus dem Garten der Augustenhülfe daselbst.

Eine Anzahl unbezeichneter Aepfel- und Birnsorten, gepflanzt 1840 von Kaufmann Beck daselbst, der sich durch die Verbreitung guter Obstsorten in der dortigen hohen Lage über 2,300′ über dem Meer schon viel Verdienst erworben hat. Es waren darunter folgende Sorten: Weißer und rother Winter-Calvill, englischer Kantapfel, Blauschwanz, Breitlinge, Carpentin, Lange rothgestreifte grüne Reinette und verschiedene andere gute Reinetten. Sparbirne (Franz Madame), Muscatellerbirne, Gaishirtle, Graue und weiße Herbstbutterbirne, Lange grüne Herbstbirne, Sommerherrnbirne, Sommer-Ambrette u. a. Diese Sammlung liefert einen weitern Beweis, daß auf geeigneten, etwas beschützten Plätzen, wie sie an den südlichen Abhängen der Alp so häufig sind, nicht bloß, wie man gewöhnlich glaubt, geringes Obst gezogen werden kann, sondern, daß bei richtiger Behandlung und Pflege auch viele der edelsten Obstsorten dort noch gut gedeihen.

19) Von Musterlehrer Weinmann in Ehingen:

Eine Sammlung ökonomisch wichtiger und in dortiger rauhern Gegend verbreiteten Obstsorten, wie die Spätbirne, Räuelenbirne, Junkerbirne, Zolkerapfel u. s. w. (Leider kam diese interessante Sammlung zu spät an, um noch im Saale selbst aufgestellt werden zu können, und mußte daher im Nebensaal placirt werden.)

20) Von Baumschulbesitzer L. Kachler in Stuttgart:

Ein Sortiment Aepfel und Birnen; worunter die Goldparmaine, Casseler-Reinette, Fleiner und Luiken-Aepfel, Granat-, Canada- und Lüneville-Reinette, von diesem und vom vorigen Jahr, ferner St. Germain, Goldbergamotte, graue Dechantsbirne und eine Anzahl Mostbirnen befindlich waren, sowie Quitten, einige Trauben und einige Steinobstsorten.

21) Von Oekonom Kayser in Hegnach, theils aus seinen eigenen Baumpflanzungen, theils in dortiger Gegend gesammelt.

Eine sehr schöne und an Sorten reiche Sammlung an Tafel- und Wirthschaftsobst, worunter manche noch unbeschriebene, wahrscheinlich ganz neue Sorten, die in dortiger Gegend aus dem Kern gezogen wurden, sich befanden. Besonders bemerkenswerth waren aus dieser Sendung: Großer Winter-Fleiner, von besonderer Vollkommenheit; Muskat-Reinette; Calvill-artiger Winter-Rosenapfel; Gestreifter Winter-Calvill, Himbeerapfel bezeichnet; Palmischbirn, von außerordentlicher Größe; Elsäßerbirne; Weingifterin als Marzen-Bratbirne; Kronbirne; Lange grüne Winterbirne als Winterbergamotte; Dornbirne, sehr große und schöne Birnsorte; Katzenkopf; Träublesbirne; Christkindlesbirne; Graue Herbstbutterbirne, und noch ungefähr 25 weitere, meist unbenannte Sorten. Ferner Wallnüsse: Große Pferdenuß, gewöhnliche Wallnuß, und schöne Italienische Zwetschen.

22) Von Handelsgärtner Walter in Stuttgart:

1 Myrthenorangenbaum, reich mit Früchten behangen. Ein sehr schönes Sortiment feines Tafelobst und Trauben. Vor Allem war die in einem großen Topf stehende Himbeere, „Wunder der vier Jahreszeiten", ganz bedeckt mit schönen und sehr großen rothen Früchten, bemerkenswerth, weil sie vom Frühjahr an bis zum Eintritt des Winters fortwährend Blüthen und Früchte trägt, und eine der schätzbarsten neuen Erwerbungen für den Obstgarten ist.

Unter den 40 Kernobstsorten, die sämmtlich in sehr schönen Exemplaren aufgestellt waren, mögen nur folgende genannt werden:

1. Aepfel und Birnen: Baumanns-Reinette, Casseler-Reinette, Goldparmaine, Edelreinette, Grüne Zuckerbirne, Marquise, Graue Butterbirne, Jaminette, Glücksbirne, Eichenblätterige Kaiserbirne, Schöne und gute.

2. Pfirsiche: Frühe Purpur-Pfirsiche. Schöne von Paris, Weiße und rothe Magdalene u. a.

3. Pflaumen: Späte Mirabelle, Bricette, Rothe Diapree, Katharinen-Pflaume, Jerusalemspflaume, Reine-Claude von Bavay.

4. Trauben: Früheste weiße Kiensheimer-Traube, Früher weißer Malvasier, Gutedel von Fontainebleau u. a.

5. Kirschen: Allerheiligen-Weichsel.

23) Aus der Gärtnerei Sr. K. Hoheit des Kronprinzen in Berg, aufgestellt durch Hofgärtner Neuner.

Ein ganz ausgezeichnetes Sortiment der feinsten Tafelfrüchte, in sehr vollkommenen und wohlausgebildeten Exemplaren, namentlich schöne Aepfel, Birnen und Pfirsiche: Allgemein wurde die Schönheit dieser von jungen, kräftigen Zwerg- und Pyramidenbäumen gewonnenen Früchte bewundert. Von den ausgestellten 25 Aepfelsorten, 50 Birnsorten, 9 Pflaumen- und Zwetschen-, 10 Pfirsich- und 12 Tafeltrauben-Sorten heben wir folgende besonders hervor:

Aepfel: Loan's Parmaine, Gloria Mundi, Mennoniten=Reinette, Reinette von Portugal, Alant=Apfel, Goldparmaine, Französische Edel=Reinette, Arembergs Reinette, Königliche Parmaine, Reinette von Monbron, Goldmohr, Gelbe frühe Reinette, Esopus=Spitzemberg, Van Mons=Reinette, Große Casseler=Reinette, Blut=Reinette, Baumann's rothe Winter=Reinette, Ludovicus=Apfel, Parker's Pepping.

Birnen: Winter=Gute Christenbirne, Grüne und Bunte Hermannsbirne, Lange grüne Herbstsaftbirne, Jaminette, Eichenlaubige Kaiserbirne, Schweizer=Bergamotte, Glücksbirne, Schöne und Gute, Junker Hans=Birne, Wildling von Chaumontel, Grüne Hoyerswerder=Zuckerbirne, Clou=Marçeau, Goße Rousselet, Lange gestreifte Herbstbirne, Van Marum's Schmalzbirne, Marquise, Dornige Winter=Ambrette.

Pfirsiche: Venus=Brust, Metzer Peruvianerin, Bollwiller Magdalene, Rothe Magdalene, Schöne von Vitry, Safran=Pfirsich, Malteser=Pfirsich.

Pflaumen: Weißer Perdrigon, Bricette, Weiße Aprikosenpflaume, Reine=Claude von Bavay, Gelbe Damascenerpflaume.

Trauben: Frühe blaue Lorenztraube, Rother königlicher Gutedel, Gelbe Seidentraube, Muscateller=Gutedel, Bunter Morillon, Weißer Blussard, Früher violetter Muskateller und Frühe rothe Coussi=Traube.

XI. Gemüsearten.

a) Kopfkohl, Wirsing, Kohlrabi, Winterkohl.

1) Von Hohenheim.

Neues griechisches Centnerkraut, ein sehr großer plattköpfiger Kopfkohl, empfehlenswerth; Holländisches frühes blutrothes Salatkraut, gedeiht vortrefflich in rauhen Lagen und ist überaus dauerhaft und haltbar; York'sches weißes frühes Kraut; Artischockenblätterige weiße und blaue Kohlrabi, in Ulm Federkohlrabi genannt; Palmbaumkohl oder Palmenkohl, eine dem Wirsing verwandte, aber keine Köpfe bildende Kohlart; Filderkraut in mittelmäßig großen Exemplaren.

2) Von Tübingen:

Ulmer spätes plattköpfiges Weißkraut, wird auf der Alp bis 2,300′ Höhe, z. B. bei Böttingen, noch mit bestem Erfolg angebaut. Straßburger plattköpfiges Weißkraut; Marcellin=Wirsing, diese neuere Sorte hält unsern Winter gut aus.

3) Von Gärtnermeister Johannes Hornung in Ulm:

Großer Ulmer später Wirsing, in sehr schönen, über fünf Pfd. schweren Exemplaren, eine der schätzbarsten Kohlarten. Zu bemerken ist, daß die hochgebauten und etwas zugespitzten Köpfe sich weit besser halten, als die ganz runden, die viel früher in der Mitte vom Samenstengel durchbrochen werden

und platzen. Ulmer frühes und Ulmer spätes Rothkraut; dieses ist zwar gewöhnlich außen nicht so schön schwarzroth wie das holländische Rothkraut, hat aber weit weniger dicke Blattrippen als jenes und verdient daher den Vorzug. Auch hier ist erfahrungsmäßig das zugespitzte Kraut haltbarer, als das ganz runde Köpfe bildende.

4) Von Gärtnermeister J. G. Kramer in Ulm:

Ulmer später und mittelfrüher Wirsing; spätes Rothkraut, ausgezeichnet schöne Exemplare; rothe Spätkohlrabi, die haltbarste Sorte für den Winter, in sehr großen Exemplaren.

5) Von Gärtnermeister Jakob Hornung in Ulm:

Großer Ulmer Spätwirsing, Exemplare von über 5 Pfd.

6) Von Gärtnermeister Schmidt in Ulm:

Frühes rundes Ulmer Rothkraut; spätes Ulmer Weißkraut, plattköpfig, über einen Schuh im Durchmesser und sehr ausgebildet und schön; rundes frühes Weißkraut, Herbstkraut, sehr schöne Exemplare.

7) Von Gärtnermeister Anton Schäfer in Ulm:

Grüner krauser Winterkohl, sehr schön und äußerst fein gekraust; frühe weiße englische Glaskohlrabi.

8) Von Oekonom Daniel Beiselen in Ulm:

Ulmer Spätwirsing, sehr vollkommene große Köpfe; Ulmer frühes plattes Weißkraut, auf dem Markt sehr gesucht; spätes weißes Ulmer-Kraut, sämmtlich in sehr schönen ausgebildeten Exemplaren.

9) Von Handelsgärtner Schneider in Stuttgart:

Filderkraut, oder spitzköpfiges großes spätes Weißkraut; rundes Herbstkraut.

b) Blumenkohl, Artischocken.

Englischer später Carviol, in sehr schönen Exemplaren, geliefert von J. Schmidt, Jakob Hornung, J. G. Kramer, A. Schäfer, Johannes Hornung von Ulm, von denen die Exemplare des Letztern sich besonders auszeichneten und Sr. Majestät dem König übersendet wurden. Großer Erfurter Blumenkohl, von Traiteur Rommelsbacher am Cursal. Violetter capischer Broccoli (violetter Blumenkohl) von Hohenheim, ein sehr leicht zu cultivirender, sehr zarter und weniger Pflege wie der weiße, beanspruchender Blumenkohl, der auch für rauhe Lagen sich eignet. Artischocken von Chr. Hornung in Ulm. Artischocken blühend aus dem K. botanischen Garten in Tübingen. Cardy blühend ebendaher.

c) Spinatgemüse.

Tetragonia expansa, Neuseeländer Spinat aus dem K. botanischen Garten in Tübingen. Blätter von der Batate, Convolvulus Batatas, die als Gemüse wie Spinat verspeist werden, von Ad. Reihlen in Stuttgart. Brasilianischer Blattmangold, sehr schön, von H. Walter in Stuttgart.

d) Eßbare Schwämme.

Champignons, von Gastgeber Rommelsbacher am Cursaal, der einen eigenen Keller zur Kultur derselben eingerichtet hat.

e) Salatkräuter.

1) Von Handelsgärtner Schneider in Stuttgart:

Krause große Winter-Endivie; große Escariol-Endivie; beide in sehr schönen Exemplaren.

2) Aus dem Gemüsegarten in Hohenheim.

Ganz breite große Escariol-Endivie, krause Winter-Endivie, neue sehr feine Moos-Endivie, eine durch außerordentlich feine Zertheilung der Blattflächen sehr interessante neue Sorte.

3) Von Anton Schäfer in Ulm:

Winter-Endivie, sehr schön und ausgebildet.

4) Von Gärtnermeister Schmidt in Ulm:

Großer gelber Kopfsalat; Prahlsalat, beide in sehr großen festen und äußerst vollkommenen Exemplaren, die vielfach bewundert wurden.

XII. Hülsenfrüchte.

1) Von G. Strobel in Wangen:

Weiße Schwertstangenbohne; fleischfarbige Stangenspeckbohne; frühe holländische weiße Zwergbohne, blaßgelbe Etzelsbohne (die früheste Sorte).

2) Von Handelsgärtner Schneider in Stuttgart:

Honoldsbohne, sehr beliebte Zwergbohne, die lange zart bleibt; schwarze Wachsbohne, große Schwertbohne.

3) Von Pfisterer in Hegnach:

Weiße lange Stangenbohne, sehr ergiebig.

4) Von Oekonom Kayser in Hegnach:

42 Sorten Bohnen in kleinen Schachteln aufgestellt. Sehr große Ackerbohnen.

5) Von Pfarrer Bilfinger in Rohracker:

Späte Hochbohne (Phaseolus multiflorus). Russische Erbse. Etzels gelbe Zwergbohne, als feine Zwergbohne. Weiße holländische Zwergbohne. Frühe bunte Straßburger Zwergbohne.

6) Von Chr. Hornung sen. in Ulm:

Weiße sehr große Schwertbohne.

7) Von Oekonom Geyer in Rosenau:

Eine Stange mit weißen Schwertbohnen, dicht behangen.

8) Aus dem K. botanischen Garten in Hohenheim:

Brockelerbsen. Niedere grüne Caper-Pahlerbse. Zwergbrockelerbse, beide sehr frühe und letztere besonders ergiebige Sorte. Bishop's Maierbse. Neue

frühe Pahlerbse, sehr ergiebig. Späte blaue Brockelerbse, sehr schön und ergiebig. Kapuziner-Erbse, neu aus Frankreich und Belgien eingeführt, wo sie die beliebteste Sorte zum Grünkochen ist. — Zuckererbsen (Schäfen). Frühe blaue Zuckererbse, sehr gut. Kronzuckererbse mit weißen Hülsen, die vorzüglichste und wohlschmeckendste Sorte. — Grüne Bohnen: 38 Sorten und zwar an vorzüglichen Zwergbohnen: Frühe weiße holländische, sehr früh und ergiebig. Frühe gelbe holländische; frühe schwarze holländische, beide auch zum Treiben vorzüglich. Strohgelbe, sog. Hockerle, sehr ergiebig und früh. Stangenbohnen: Malachitgrüne Stangenbohne, sehr frühe, ergiebige und delicate Sorte. Eiförmige Stangenbohne, sehr ergiebig. Beste Speisebohne, sehr gut. Große gelbe Stangenbohne, sehr gute und beliebte Sorte.

9) Aus dem Gemüsegarten in Hohenheim:

Waite's Queen of the Dwarf Peas, ganz neue vorzügliche Zwerg-Zuckererbse, wird nur 1/2' hoch. Hohe Knight-Marrow-Brockelerbse, eine der vorzüglichst reich tragenden frühen Brockelerbsen, zum Grün- wie Trocken-Kochen sehr gut. Rising-Sun-Kneifelerbse, sehr empfehlenswerthe frühe Sorte. Cormaks Prince Alberts-Erbse, eine der frühesten und vorzüglichsten Brockelerbsen. British Queen-Brockelerbse, die süßeste aller bekannten Brockelerbsen. Kneifelerbse mit rothen Hülsen, sehr tragbar. Große breite Schwertstangenbohne aus Mombach bei Mainz, außerordentlich ergiebig und groß. Neue Riesen-Zucker-Brech-Stangenbohne, sehr ergiebige und delicate neue Sorte. Neue schwarze durchsichtige Wachs-Stangenbohne, eine der vorzüglichsten Stangenbohnen. Neue weiße Wachs-Stangenbohne, eine überaus zarte und delicate Bohne. Neue gelbgrüne chinesische Stangenbohne, sehr früh reife und nur halb hoch wachsende Sorte. Neue Zwergbohne von Fortune aus China, trägt sehr reichlich. Neue weiße Schlacht-Schwert-Buschbohne, eine der vorzüglichsten Buschbohnen. Neue weißschalige Schwert-Buschbohne, sehr tragbar. Volltragende canadische Buschbohne, sehr ergiebige neue und gute Sorte. Berliner Buschbohne, empfehlenswerth zu weiterem Anbau. Allerfrüheste Buschbohne zum Treiben, sehr schätzbar wegen ihrer frühen Reife (heuer schon im August) und Tragbarkeit. Etzel's allerfrüheste gelbe Zwergbohne, empfehlenswerth für hohe Lagen wegen Dauerhaftigkeit gegen nasse Witterung, sie wird aber schnell zäh.

XIII. Gurkensorten und Kürbisse.

1) Von Buchhändler Ebner in Ulm:

Cucumis anguineus, wahre Schlangengurke, 4' lang. Netzhäutiger Melonenkürbis, 62 ℔ schwer.

2) Von Pfarrer Bilfinger in Rohracker:

Frühe zartschalige weiße Gurke. Speisekürbis aus Amerika.

3) Von Hohenheim:

Grüne Non plus ultra-Gurke. Weiße sehr feine Non plus ultra-Gurke, eine der vorzüglichsten Gurken. Blaßgrüne Riesengurke, Preis von Erfurt.

Neue Patriks-Gurke, sehr empfehlenswerth. Man of Kent-Gurke, eine der vorzüglichsten Treibgurken. Race horse-Gurke. Victory of Bath-Gurke. Sion House, meist aus England abstammende Gurkensorten, sämmtlich in großen und sehr schönen Exemplaren.

4) Von Handelsgärtner Wolf in Tübingen:

Neue englische grüne Riesengurke, sehr schöne Exemplare.

5) Von Kunst- und Handelsgärtner Pfizer in Stuttgart:

Riesen-Melonenkürbis, Cucurbita Melopepo reticulata, 132 ℔ schwer, der seiner Größe und Schönheit wegen allgemein bewundert wurde.

6) Von Kunst- und Handelsgärtner Walter in Stuttgart:

Ein Sortiment Zierkürbisse in 25 der verschiedensten Abänderungen und Formen. Sehr große Riesen-Melonenkürbis und der Cucurbita melanosperma Martens, ein Kürbis, der der Wassermelone sehr ähnlich ist, und auch wie jener schwarze Samen hat.

7) Von dem K. botanischen Garten in Tübingen:

Ein Sortiment von verschiedenen interessanten Kürbissorten, namentlich Melonenkürbis, Warzenkürbis, Türkenbund, Flaschenkürbis, Herkuleskeulen-Kürbis. Cucurbita Ceratocreas, Wachsfleischkürbis. Benincasa cylindrica, zwei sehr geschätzte Speisekürbisse. Cucumis dipsaceus, Weberkardenkürbis; Cucumis prophetarum, Stachelbeerkürbis, beide sehr zierlich.

8) Von Gerber Idler in Canstatt:

9 große Zierkürbisse in mancherlei Abänderungen und zum Theil von außerordentlicher Größe.

9) Von Oekonom Erstle in Tübingen:

Cucumis anguineus, wahre Schlangengurke über 3½′ lang, ein sehr schönes Exemplar. Türkenbund-Kürbis.

10) Von Flaschner Krehl und Friedrich Rumpff jun. in Canstatt:

Sehr schöne Türkenbund-Kürbisse, von außerordentlicher Größe.

11) Von Kunstgärtner Rall in Ehningen:

1 Riesen-Melonen-Kürbis, 52 ℔ schwer.

12) Deßgleichen von Oberförster v. Moltke (aus dem Schloßgarten) in Leonberg.

13) Von Hohenheim:

Ein Sortiment von 12 Sorten Zierkürbissen, in sehr schönen mannigfachen Varietäten.

XIV. Zwiebel und Wurzelgewächse.

a. Zwiebelsorten.

1) Von Bürgermeister und Weingärtner F. Strobel in Wangen, O.A. Canstatt:

Hanauer Birnzwiebel, in sehr ausgebildeten Exemplaren. Diese Sorte, von Hohenheim aus verbreitet, findet auf dem Gemüsemarkt immer mehr Eingang und verdient auch alle Empfehlung. Gewöhnliche blaßgelbe Kopfzwiebel. Weiße Kopfzwiebel. Steckzwiebel (Rumpele) von den genannten Sorten.

2) Von Gastgeber Rommelsbacher in Canstatt:

Gewöhnliche Schalottenzwiebeln.

3) Von Johannes Hornung in Ulm:

Ulmer rothe Kopfzwiebel. Der Einsender, ein sehr erfahrener Gemüsegärtner, bemerkte, daß die gelben Zwiebeln im Ulmer Boden bald roth würden, sowie auch das spitzköpfige Kraut dort bald in plattköpfiges übergehe.

4) Von G. Kramer in Ulm:

Ulmer rothe Zwiebeln. Es werden dieselben in Ulm nicht durch Steckzwiebeln im Großen gezogen, sondern immer nur der Same zeitig im Frühjahr breitwürfig und nicht zu dicht ausgesät, eingetreten, worauf die jungen Pflänzchen bald hervorkommen und einen reichen und lohnenden Ertrag geben.

5) Von Oekonom Kayser in Hegnach:

Blaßrothe Kopfzwiebel von ausgezeichneter Größe.

6) Von Oekonom Geyer in Rosenau:

Weiße und blaßrothe Kopfzwiebel, ebenfalls sehr groß und schön.

7) Aus dem K. botanischen Garten in Tübingen:

Allium Porrum, Lauch, in Samenstengeln. Winterzwiebel, Knoblauch.

b. Rettige, Rothe und Gelbe Rüben.

1) Von Hohenheim:

Horn'sche frühe lange rothe Carotten. Frankfurter dunkelrothe Carotten, sehr empfehlenswerth. Braunschweiger lange rothe Carotten. Chaerophyllum bulbosum, Körbelrübe, sehr zart und delicat; ihre Cultur s. Hohenh. Wochenblatt 1849. Pastinakenwurzeln. Erfurter Knollsellerie, von ansehnlicher Größe.

2) Von G. Strobel in Wangen:

Rothe Rüben zum Einmachen. Holländische Carotten. Weiße und schwarze Winterrettige.

3) Von Gärtnermeister Panzenmacher in Ulm:

Erfurter lange schwarze Winterrettige, frühe weißgraue und runde schwarze Sommerrettige. Sehr lange violette Carotten, höchst interessant durch ihre innere violette Färbung. Früheste kurze holländische Carotten zum Treiben. Frühe halblange Carotten, die beste, in Ulm beliebteste Sorte für's freie Land.

4) Von Gärtnermeister A. Schäffer in Ulm:

Sehr schöne Sommerrettige.

5) Von Gärtnermeister Johannes Hornung in Ulm:

Knollsellerie, sehr schöne Exemplare. Sommerrettige, worunter beson-

ders die selten pelzig werdende Sorte mit weiß und schwarz marmorirter Schale zu empfehlen ist. Halblange Carotten. Blutrothe Salatrüben, die fast rundwurzlige Sorte, welche sich durch Zartheit und schöne Färbung besonders empfiehlt.

6) Von Chr. Hornung sen. in Ulm:

Mehrere Sorten Sommerrettige.

7) Von Gärtnermeister Kramer in Ulm:

Violetter Herbstrettig von ganz ausgezeichneter Größe. Schwarzer Winterrettig, 6 ℔ schwer. Runde rothe Rüben. Halblange Carotten.

8) Von Oekonom Daniel Beiselen in Ulm:

Ulmer süße weiße Mohrrüben.

9) Von Fr. Hartner in Canstatt:

2 Sorten gelbe Rüben von außerordentlicher Größe.

10) Von Kaufmann Engel in Berg:

Sehr große gelbe Rüben.

11) Von Gastgeber Jäger zur Kanne in Canstatt:

Weiße und graue sehr schöne Sommerrettige.

12) Von Handelsgärtner Schneider in Stuttgart:

Knollsellerie, sehr schöne Wurzeln. Rothe Salatrüben, schwarze runde Sommerrettige, kleine graue Zwei=Monat=Rettige, blaßgelbe Möhren.

13) Aus dem K. botanischen Garten in Tübingen:

Cyperus esculentus, Erdmandel, früher als Kaffeesurrogat empfohlen.

c. Spargelpflanzen.

Von Oekonom Daniel Beiselen in Ulm:

4jährige per Hundert 1 fl. 30 kr., 3jährige per Hundert 1 fl. 20 kr., 2jährige per Hundert 1 fl. Diese Spargelpflanzen, mit denen in den Gärten Ulm's ein überaus bedeutender Handel getrieben wird, zeichneten sich durch reiche und gesunde Wurzelbildung aus.

XV. Verschiedene Gemüsesamen.

1) Von Bürgermeister und Weingärtner G. Strobel in Wangen:

Runkelrübensamen, rothe Salatrübensamen, holländische Carotten, rundblättriger Spinat, gewöhnliche glattrunde Kopfzwiebel, Gurkenkerne, Sonnenwirbel (Ackersalat), grüner Champagner=Salatsamen, Eierkopf=Salatsamen, Winterkopf=Salatsamen.

2) Von den Gärtnermeistern Joh. Hornung und Cramer in Ulm:

Verschiedene dort besonders sorgfältig und im Großen angebaute Säme=

reien, als: Ulmer Früh=, Mittel= und Spätwirsing. Somer= und Herbstrettigsamen, Carotten, Ulmer Rothkraut und andere.

XVI. Blumen und Ziergewächse.

1) Aus der Gärtnerei Sr. K. Hoheit des Kronprinzen in Berg, aufgestellt von Hofgärtner Neuner:

Die große Mittelgruppe von immergrünen Neuholländer und Cap=Pflanzen um die Büste Sr. Majestät des Königs. Unmittelbar vor derselben befand sich eine kleine Gruppirung von ausgezeichneten Topfpflanzen wie Torenia asiatica, die prachtvolle Achmea fulgens, Lilium lancifolium punctatum, mehrere neue Gladiolus u. a. Eine Sammlung ausgezeichnet schöner Dahlien. Blumen von Phlox Drummondi, in den verschiedensten Nüançen. Zwei Riesenbouquets von $3^1/_2$' Höhe. Ferner waren die Decorationen am Eingang, an den Giebelseiten des Saales und am Brunnen von Herrn Hofgärtner Neuner aufgestellt worden.

2) Von Handelsgärtner W. F. Walter in Stuttgart:

Ein Sortiment von gegen 100 Sorten prächtiger Dahlien, wovon die meisten in Bau und Farbe zu den ersten Rangblumen gehörten. Besonders ausgezeichnet waren: Leopold Hoffmann, Triomphe de Meaux, Louise Jahn, Mr. Lefevre, Duke of Gorges, Pauline Delarue, Pucelle de Nancy, Baronne Morel, Comte de Perrot, Edith Granger, Braut von Koestritz, Fairy Ring, La belle Blonde, Hansiworth.

3) Von Handelsgärtner W. Pfitzer in Stuttgart:

Ein sehr schönes Sortiment Rosen und ein solches von Dahlien in abgeschnittenen Blumen. Beide Sortimente wurden als ganz ausgezeichnet allgemein bewundert. Von Remontant=Rosen sind besonders hervorzuheben: Géant de Bataille, La Reine, Sidonie, Antheros, Polype, Reine des Fleurs, Duchesse de Montpensier. Thea: Devoniensis, Lamark, Compé. Bourbon: Souvenir de Malmaison, Margot jaune, Beauté de Versailles. Noisettes: Cromatella, Solfataire u. a. Aus dem Dahliensortiment sind besonders hervorzuheben: Madame Zehler, Sonne, Neuer Planet, Albertine de Vinzent, Adonis, Fra Diavolo, Cardinal Feretti, Picote, Iwan Schlumberger, Schneerose, Monsgr. Affre.

4) Von Handelsgärtner Schneider in Stuttgart:

Ein ausgezeichnet schönes Dahliensortiment in abgeschnittenen Blumen, z. B. Wunder von Tattendorf, Leuchtende von Augsburg, Bijou d'amateurs, Cleopatra, Papageno, Duchesse de Montpensier, Triumph von Koestritz, Brillante von Elsterthal, Pastor Uhlich, Freiherr von Wiedenbruck u. a.

5) Von Handelsgärtner Gumpper in Stuttgart:

8 Orangen in Kübeln mit Früchten reich behangen. Cypripedium insigne, sehr schöne Orchidee, Anemone japonica, Torenia asiatica.

6) Von Fr. Schüle, botanischer Gärtner in Hohenheim:

Zwei Gruppen, eine große Anzahl neuer und reichblühender Zierpflanzen aus Samen und durch künstliche Befruchtung selbsterzeugter Varietäten enthaltend. Unter letzteren sind besonders hervorzuheben:

a. ein Sortiment neuer Petunien-Hybriden vom Jahr 1849 und zwar: Kronprinz Carl, Prinzess Olga, Geligerte von Hohenheim, E. Lucas, Fr. Neuner, Prof. Fleischer.

b. Petunien-Hybriden, die im Sommer 1850 neu gewonnen wurden.

1. Mit Ipomöen- oder Trichterwindenbau (mit plattem Saum).

König Wilhelm von Württemberg.

2. Mit Malvenbau (mit stark wellenförmigem Rande).

Königin Pauline von Württemberg, Prinzessin Auguste von Württemberg.

Fuchsien, ein schönes Sortiment, worunter besonders gefielen: Comte Beaulieu, White Perfection, Corallina, Princesse Olga, Princesse Marie, Dr. Jephson und eine neue Sammlung des Einsenders: Thyrsus, ausgezeichnet durch schönen Bau und Reichblüthigkeit. Eine Sammlung Achimenes, worunter A. cordata, ignea, Lippmanni u. a. Eine Collection Verbena, z. B. St. Marc, Leopoldine, Chlothilde, Defrance, Princesse Royale und andere neue Spielarten. Verschiedene Warmhauspflanzen, als: Begonia discolor, Deegei, diversifolia, Gloxinia speciosa grandiflora, pallidiflora, Torenia asiatica, Lantana multiflora, Mimosa pudica, Gesnera picta mexicana, G. betonicaefolia. Verschiedene Kalthauspflanzen: Ipomopsis elegans, Erica gracilis, Uhria speciosa, Rosa Souvenir de la Malmaison, Anagallis hybrida grandifolia, Plumbago Carpentae, Zauschneria californica, Weigelia rosea, Heliotropium, Neue Sämlinge von Calcio laria, Antirrhinum, Nelken. Außerdem hat der Einsender noch ein Blumentableau aufgestellt, bestehend aus abgeschnittenen Blumen in Moos, und zwar aus den verschiedensten meist selbst aus Samen neu erzogenen Modeblumen-Varietäten arrangirt, als: Petunien, Calceolarien, Fuchsien, Pensée, Gefüllte Chineser-Nelken, Gestreifte Antirrhinum, Sämlinge, und sehr schöne Dahlien.

7) Von Pfarrer Bilfinger in Rohracker:

Ein sehr großer und schöner Rosmarinstock, spalierartig erzogen.

C. Forstliche Gegenstände.

XVII. Waldpflanzen und Waldsamen.

1) Von F. Landskron in Althengstett, O.A. Calw:

Forchenzweige mit monströser Fruchtbarkeit, bei denen sich an der Stelle der männlichen Blüthen massenhaft zusammengestellte Zapfenfrüchte von kleinerer Form als gewöhnlich gebildet haben.

2) Eben solche Zweige, eingesendet vom Forstamt Wildberg.

3) Aus dem Gemeindewald in Möhringen:

Ein- und zweijährige Stockausschläge von Eschen von 10—15′ Höhe.

4) Aus dem botanischen Garten in Tübingen:

Ein Sortiment von ca. 50 Species Gehölzsamen, namentlich von den Gattungen Pinus, Juglans, Pavia, Morus, Crataegus.

5) Von dem hofkammerlichen Revier Feuerbach, aus dortiger Saatschule:

Ahornpflanzen 5′ hoch, Eichenpflanzen 2½′ hoch, Forchenpflanzen 1½′ hoch. Sämmtlich im Frühjahr 1849 auf 2′ tief rijolten und mit Rasenasche gedüngten Thonboden gesät. Diese Pflanzen waren sowohl in Bezug auf Bewurzelung wie auf Wuchs ausgezeichnet schön.

5) Aus dem Revier Entringen, Forstamt Tübingen:

Sehr schöne, starke und 3′ hohe Ulmenpflanzen, die zu Ende Juni 1849 in mit Rasenasche gemischten Boden gesät worden war, eingesendet von Revierförster Belthle.

6) Aus dem Revier Hohenheim:

Junge dieß- und vorjährige sehr schöne, gesunde, kräftige Pflanzen von Weymuthskiefern, Eichen, Seekiefern, Lerchen und Ulmen, erzogen in mit Rasenasche gedüngtem Boden.

7) Waldpflanzen u. z. vom K. Revierförster Prescher in Kleinaspach, Forstamts Reichenberg, theils nach der Biermanns'schen Methode mit Rasenasche gesät, theils ohne Rasenasche. Es zeigte sich ein merklicher Unterschied zum Vortheil der auf erstere Weise behandelten. Eichen, Fichtenpflanzen, Forchen, Lerchen und Ahorn, eingesendet vom K. Revierförster ꝛc.

D. Land- und forstwirthschaftliche und technische Producte.

XVIII. Mehl, Stärke und dergleichen Fabrikate.

1) Vom landwirthschaftlichen Bezirksverein in Ulm:

Mehl: Nr. 0 aus der Dampfmühle von L. Schwarzmann in Ulm. Stärke: von Fabrikant Mack in Ulm und von Fabrikant Laible daselbst, von bester Qualität. Ulmer Mutscheln von Bäckermeister Joh. Haag in Ulm. Ulmer Zuckerbrod in Laib und Schnitten.

Von Bäckermeister Joh. M. Fehl in Ulm (der von Herrn Fehl ausgestellte sehr große und schöne Laib wurde Ihrer Majestät der Königin überreicht).

Deßgleichen von Bäckermeister J. F. Rothmann in Ulm. Maccaroni-Nudeln von Fabrikant Weiß in Ulm, bei 1/8 Ctnr. pr. Pfd. 15 kr., einzelne Pfunde feinere Sorten 17 kr., gröbere 18 kr. Ulmer Kochgerste, feine, mittlere und grobe.

Unter dem Namen Ulmer Gerste versteht man die feinste Sorte der Perlgerste, welche in früherer Zeit ausschließlich in Ulm fabricirt wurde, seit Jahren aber auf das Land in der Nähe von Ulm versetzt worden ist, wo mehrere Rändelmühlen bestehen.

Diese feine Ulmer Perlgerste von Nr. 8 bedarf auch 8 Simri schöne roher Gerste, um 1 Sri. daraus zu machen, daher ihr hoher Preis. So bezeichnen die heruntergehenden Nummern immer die rohe Gerste, die gebraucht wurde, um 1 Sri. herauszustellen; sie geht herunter bis Nr. 4 zur sogenannten Hausgerste.

2) Von Leonh. Sperling, Städtischer Mühlinspector in Heilbronn:

Gerollte Kochgerste in 3 Sorten, die wegen ihrer Feinheit sehr bewundert wurde. Derselbe zerschneidet die Gerstenkörner auf einer von ihm erfundenen Maschine in 2—3 gleiche Theile. Bei feinerem Fabrikat wird hierdurch ein größeres Quantum erzielt und das Rollen erfordert weniger Zeit und Arbeit. Auch Proben zerschnittener Gerstenkörner waren ausgestellt.

3) Von Stadtrath H. Essig in Leonberg:

Getrocknete Kartoffelstücke und Kartoffelmehl aus kranken Kartoffeln 1847 bereitet. Mehl aus getrocknetem Malzteig.

4) Von B. Roller, Kaufmann und Nudelfabrikant in Balingen:

Selbstfabricirte Maschinen-Nudeln.

5) Von Adam Stein, Müller in Owen, O.A. Kirchheim:
Gerollte Kochgerste, von vorzüglicher Feinheit und Weiße.

6) Von F. Wißhack zum Hasen in Biberach:
Biberacher Geigen (Mutscheln).

7) Von Professor Dr. Sigwart in Tübingen:
Stärke aus gesunden und aus kranken Kartoffeln; letztere war nur sehr wenig durch ihre nicht ganz so weiße Farbe von ersterer verschieden.

8) Von E. Sigwart in Tübingen:
Gries, gefertigt in der Gerbmühle in Tübingen von 1849er Dinkel.

9) Von Gebr. Schweikhardt in Tübingen:
Graupen.

10) Von Frau Jäger zur Kanne in Canstatt:
Mit der Hand geschnittene Nudeln, von ganz außerordentlicher Feinheit.

11) Von Hohenheim:
Stärke aus Weizen und aus Kartoffeln.

XIX. Zucker.

1) Von Hohenheim:
Candiszucker, Rohzucker aus der technischen Werkstätte.

2) Von der Verwaltung der Zuckerfabrik in Altshausen:
1 Brod Melis; Rohzucker von erster und zweiter Krystallisation, durch die Centrifugalmaschine gereinigt, 1 Flasche Molasse, getrocknete Rübenschnitze; mit coagulirtem Blut vermengte Thierkohle, Abfall der Raffinerie, welcher in Frankreich als Dungmittel zu hohem Preise verkauft wird.

XX. Kaffeesurrogate.

Von G. Laiblin in Stuttgart:
Kaffeesurrogat nach Kölner Art fabricirt, sehr empfohlen.

XXI. Gedörrtes Obst und eingemachte Früchte.

1) Von W. Schmidt in Calmbach:
Gedörrte Heidelbeeren, die bei Menschen wie Thieren gegen den Durchfall mit entschiedenstem Erfolge angewendet werden, sowie sie auch zum Färben von Wein und Liqueuren dienen.

2) Von Pfarrer Bilfinger in Rohracker:
Gedörrte Heidelbeeren.

3) Von Gutsbesitzer Benz in Roseck:
Quittengesälz.

4) Von C. Sigwart in Tübingen:

Gedörrte Kirschen, gedörrte Aepfelschnitze von Fleiner-Aepfeln, Zwetschen geschält als Prunellen von ausgezeichneter Güte.

5) Von Schultheiß Rothenhöfer in Gönningen:

Gedörrtes Obst, z. B. ganze Wadelbirnen gedörrt vom Jahr 1847.

6) Von Ackergeräthfabrikpächter Möhl zu Hohenheim:

Geschälte und ausgestochene Aepfel, ganz gedörrt.

7) Von Conditor Dahlmann in Stuttgart:

Eine große Anzahl Gläser mit in Essig eingemachten Früchten und Gemüsen, die ihres schönen Ansehens wegen vielfachen Beifall fanden.

XXII. Weine, Obstmost, Liqueure und sonstige geistige Getränke.

An solchen wurden von verschiedenen Producenten des Landes Proben zur Ausstellung eingesendet. Dieselben wurden von einer eigens hiefür bestellten Commission am Schlusse der Ausstellung einer Prüfung unterworfen, deren Ergebniß folgendes war:

A. Rothe Weine, gewogen auf der Wage der Weinverbesserungs-Gesellschaft bei einer Temperatur von 13° R.

1) 1846er Trollinger, Heilbronner Gewächs, süß in's Faß gebracht, von Oberjustizassessor Klunzinger in Heilbronn. Gewicht voll 6°. Ein kräftiger reinschmeckender Wein, ohne Tadel, hat entschiedenen (Trollinger) Charakter.

2) 1846er halb Trollinger, im Uebrigen Sylvaner und Elbling, Heilbronner Gewächs, von demselben. Gewicht $6^1/_2$°. Zwar milder, stärker und süßer als Nr. 1, hat aber weniger Charakter und dürfte deßhalb im Ganzen Nr. 1 nachstehen.

3) 1846er $^9/_{10}$ Trollinger, im Uebrigen Sylvaner und Elbling. Heilbronner Gewächs von demselben. Gewicht 6° (Gährte vor wenigen Tagen wieder). Hat etwas Kammgeschmack; trinkt sich etwas matt, weniger geistreich als Nr. 1 und 2; unbedingt magerer. (Nr. 2 und 3 sind eigentlich nicht als rothe Weine zu betrachten.)

4) 1849er halb Trollinger, im Uebrigen Sylvaner, Elbling und Clevner. Lauffener Gewächs, von demselben. Gewicht schwach 4°. Kräftig und feurig, zwar noch etwas in der Gährung, jedoch als rother 1849er als recht gut zu bezeichnen.

5) 1848er Trollinger, von der Reinhalde, Canstatter Markung, von Schiffer J. Blumhardt. Gewicht schwach 4°. Reinschmeckend, viel Süße, als 1848er sehr anerkennenswerth.

6) 1848er Neckarsulmer Gewächs, aus Trollinger und etwas Elbling, von Feldrichter Ihlein in Neckarsulm. Gewicht $3^1/_2$°. Hat Kraft, etwas rauh, mit dem — dem Jahrgang eigenthümlichen Geschmack.

7) 1846er Trollinger, Neckarsulmer Gewächs, von Oekonom Karl Reicher daselbst. Gewicht $6^1/_2{}^0$. Kräftig, süß und fein schmeckend; entschiedener Trollinger Charakter.

8) 1846er rother Clevner, Neckarsulmer Gewächs, von Rathsschreiber Speidel daselbst. Gewicht schwach 6^0. Ein feiner, vorzüglicher Wein, der mit jedem Affenthaler wetteifern kann; mit allen Eigenschaften eines guten rothen Weins.

9) 1846er Kleinheppacher, von den K. Weinbergen daselbst, gebeert und an der Bütte bei verschlossener Gährung zubereitet von Oekonom Albinger in Endersbach. Gewicht $5^1/_2{}^0$. Ein angenehmer geistreicher Wein, der aber den Charakter des rothen Weins nicht hat.

B. Weiße Weine, aus dem Eis gewogen bei einer Temperatur von 10^0 R.

10) 1849er Rißling, Muscateller und Gutedel, Canstatter Gewächs von J. Blumhardt in Canstatt. Gewicht stark $3^1/_2{}^0$. Als 1849er gehaltreich, reinschmeckend.

11) 1849er Hohenhaßlacher Traminer (aus dem hofkammerlichen Weinberg im Röschen) von Hofdomainen-Pächter Gebr. Rauth in Rechentshofen. Herbstgewicht 95^0. Gewicht $3^1/_2{}^0$. Fein, lieblich und bouquetreich, als 1849er ausgezeichnet.

12) 1846er weißer Neckarwein von Mathäus Bender in Neckarsulm. Gewicht 6^0. Zwar nicht ohne Gehalt, aber ohne Bouquet, etwas fett.

13) 1846er Heilbronner Gewächs, aus Sylvaner, Elbling und Traminer, von Ober-Justizassessor Klunzinger in Heilbronn. Gewicht $5^1/_2{}^0$. Sehr guter Landwein, fein, geistreich und flacker.

14) 1846er Rißling, Neckarsulmer Gewächs, von Sonnenwirth Grund daselbst. Gewicht stark $9^1/_2{}^0$. Nach Feinheit, Gehalt und Bouquet ausgezeichnet.

C. Mostsorten:

1) 1846er Bratbirnmost von Gutsbesitzer Benz in Roseck bei Tübingen. Hatte durch den Transport gelitten und konnte daher nicht beurtheilt werden.

2) 1846er Apfelmost von Demselben. Ein sehr guter kräftiger Most; schöne Farbe, sehr hell.

3) Most von süßfaulen Aepfeln von Eberh. Kayser in Hegnach, O.A. Waiblingen. Etwas schwach und säuerlich.

4) Apfelmost, nach Frankfurter Art bereitet, von Demselben. Angenehm, kräftig, rein schmeckend. Die Frankfurter Bereitungsweise zeigte sich hiebei für den Geschmack von ganz gutem Einfluß.

5) Zwetschenwein, von Heinrich Essig, res. Stadtrath in Leonberg. Es ist hiemit der Beweis hergestellt, daß auch aus Zwetschen ein erfrischendes und rein schmeckendes Getränke gewonnen werden kann.

6) Most von 1847, welcher die Gährung mit Beisatz von reifen Schlehen gemacht hat.

7) Most von 1849, welcher die Gährung mit 2 Maas gekochten Most pr. Eimer gemacht hat. Diese so wie die vorbenannte Probe von Gastgeber L. Rommelsbacher am Cursaal in Canstatt. Beide Bereitungsarten wurden als anerkennenswerthe Versuche erkannt, deren Erfolg aber noch nicht mit Sicherheit gewürdigt werden kann.

8) Bratbirnmost vom Jahr 1849, von Wundarzt Pfänder in Plattenhardt. Hell von Farbe, geistreich und von angenehmem Geschmack.

D. Moussirende Weine: Zwei Sorten moussirender Neckarwein, aus der Fabrik von Engelmann u. Comp. in Stuttgart. Beide in's Rothe schimmernd. Beides feine, liebliche Weine mit dem richtigen Grad des Moussirens, welche den französischen an die Seite gesetzt zu werden verdienen.

Limonade gazeuse von Denselben. Von angenehmem, reinem Geschmack und stark moussirend.

E. Liqueure und sonstige Destillate.

1) Von Engelmann und Comp. in Stuttgart: Eine Auswahl feiner Liqueure, sämmtlich von reinstem, lieblichem Geschmack und zwar: Vanille, Crême de fleurs d'Orange, Crême Persico, Curaçao, Anisette de Bordeaux, Extrait d'Absynthe, ganz nach Schweizer Art bereitet.

Von W. Schmidt in Calmbach. Feiner Heidelbeer- und Himbeergeist, welch letzterer als das feinste Parfüm empfohlen werden kann.

Von Hohenheim: Drei Sorten feine Liqueure, Danziger Goldwasser, Kirschwasser.

Von Fabrikant Bürklen in Großheppach: Wohlriechende Wasser, Tincturen u. dergl.

XXIII. Flachs und Hanf.

1) Von Schultheiß Weimer in Sickenhausen, O.A. Tübingen:
Flachs von vorzüglicher Qualität von aus Rigaer Samen gezogenem Lein.

2) Von Oberamtsthierarzt Dorn in Nürtingen:
Gebleichte Pflanzenfaser zur Papier-Fabrikation; die Pflanzenart, aus der dieselbe gewonnen, war nicht genannt.

3) Von W. Schmidt in Calmbach:
4 Kistchen mit je 1 Pfd. sehr fein und sorgfältig gehecheltem Flachs, von dem das Pfund bis zu 20 Schneller gibt.

4) Von Oekonom Aldinger in Endersbach:
Geschwungener und gehechelter Flachs, vom März bis Mai durch Thau und Schnee geröstet.

5) Von Professor Autenrieth in Tübingen:

Ein hanfähnliches Product von Hanf- oder Riesenklee.

6) Von Posthalter Schweikhardt in Dettenhausen:

Fachs, sehr schön.

7) Von J. Lauer in Rehren, O.A. Tübingen.

Hanf, gehechelt., von bester Qualität.

8) Von Cammerer in Kreßbach:

Hanf.

9) Von Märkle in Lustnau:

Hanf.

Sämmtliche Hanfe und Flachse zeigten, daß in der Zubereitung derselben bedeutende Fortschritte gemacht worden sind, und daß die inländischen Flachse bezüglich ihrer Feinheit und Güte mit jedem ausländischen Product concurriren können.

10) Von Hohenheim:

Ein Sortiment theils in fließendem, theils in stehendem Wasser geröstete Flachse, gehechelt, von ausgezeichneter Feinheit und Güte.

XXIV. Producte der Seidezucht.

1) Von Hospitalverwalter Völz in Hall:

Eine als Tableau geschmackvoll arrangirte Zusammenstellung von Cocons und von gehaspelter weißer und gelber Seide.

2) Von Schönfärber und Tuchfabrikant J. Springer in Backnang:

Seide und Cocons, von einer 1849 angelegten, ½ Morgen großen Maulbeerpflanzung.

3) Von Christian Adolph in Backnang:

Seide und Cocons (12 Pfd. Cocons lieferten über 1 Pfd. reine Seide).

4) Von Louise Metzger in Backnang:

Selbsterzogene Seide, vom Sommer 1850, von 2⅝ Pfd. Cocons 72 Loth Seide erhalten.

5) Von Vicar Cranz in Plattenhardt:

Cocons am Spinngerüst, als erster Seidezucht-Versuch, hervorgerufen durch die mit huldvollem Beitrag Ihrer Kaiserlichen Hoheit der Frau Kronprinzessin gegründete Maulbeerpflanzung in Plattenhardt, Amts-O.A. Stuttgart.

XXV. Producte der Bienenzucht.

1) Von Oekonom Erstle in Tübingen:

Ein Bienenstock in einer 2′ hohen vollständig ausgebauten Glasglocke, durch welche die Arbeit der Bienen und ihre kunstvollen Bauten von allen Seiten betrachtet werden können, was allgemeines Interesse erregte.

2) Von Stadtschultheiß Brodbeck in Owen, O.A. Kirchheim, einem eifrigen und erfahrenen Bienenzüchter, war eine ganze Tafel mit Gegenständen des Bienenzuchtbetriebs eingesendet. Die Aufstellung gab durch ihre geschmackvolle und sinnreiche Anordnung und durch die vollständige Reihenfolge vom einzelnen Wachsblättchen bis zur höchsten Vollendung als ausgebaute Honig-, Brut- und Königs-Zellen — sodann durch die mannigfaltigen, je nach den einzelnen Methoden der Bienenzucht erforderlichen Einrichtungen ein solches belehrendes, anziehendes und lebendiges Bild, daß es nicht zu verwundern war, daß diese Parthie vorzugsweise von Beschauern aller Stände umlagert war, deren Wißbegierde durch die Bereitwilligkeit, mit welcher der Einsender die Einzelheiten des Betriebs und den Zusammenhang des Ganzen persönlich verständlich zu machen suchte, auch ihre volle Befriedigung fand.

Im Einzelnen waren aufgestellt:

1) Zur Demonstration des Wachs-Baues nach seinem Entstehen und seinen verschiedenen Zellen-Arten.
   a) Die Wachs-Blättchen, welche die Bienen in einem gewissen Wärme-Grad unter ihren Bauchringen ausschwitzen.
   b) Die ersten Anfänge des Waben-Baus, (die wegen ihrer Feinheit noch ganz weich und durchsichtig sind.)
   c) Eine Tafel von constanterem Zustande.
   d) Eine Wabe in einer Kandis-Futterrahme, wo die Hälfte mit Bienen-, die andere Hälfte mit Drohnenzellen ausgefüllt ist, die beiden oberen Theile aber in senkrechter Richtung schon so vergrößert sind, daß man aus dem Bau deutlich wahrnehmen kann, zu welchem Zweck, nämlich zu Aufbewahrung des Honigs, sie von den Bienen so eingerichtet wurden.
   e) Eine vollkommen ausgebaute frische Bienenzellen-Wabe, in welcher noch nie ein Brut-Einsatz statthatte.
   f) Eine gleichfalls ausgebaute Bienenzellen-Wabe, in welcher schon Brut eingeschlagen war.
   g) Eine Königszelle, wie sie in einen Weisellosen Stock gewöhnlich eingesetzt wird, in Verbindung mit andern Arbeitsbienenzellen.

Hieran reihten sich:

2) Die Erzeugnisse aus diesen Wachstafeln in ausgelassenem ungebleichtem Wachs.
3) Die Erzeugnisse aus diesem rohen Wachs in gebleichtem Wachs, und die daraus von Friedrich Xaver Rieß, Wachsfabrikanten von Gmünd, gefertigten Kunstgegenstände, unter welchen sich vorzüglich ein Wachsteller mit schönen Obstsorten auszeichnete.
4) Die Honig-Einsammlung war anschaulich gemacht:
   a) In dem ersten gesammelten Blumensaft in offenen Zellen.
   b) In dem verdickten Blumensaft in offenen Zellen.

c) In dem durch die Bienen gehörig präparirten Honig in geschlossenen Zellen bis zu dem Stadium, wo er kandirt in Zuckergestalt in seinen Zellen glänzt.

d) In mehreren Honigscheiben zur Aufstellung auf die Tafel und zu Benützung als beliebtes Schweizer-Frühstück mit Butter.

e) In ausgelassenem Honig:

1) Durch Dampf.

2) Durch Feuerwärme, zur Unterscheidung, welchen Einfluß die Behandlungs-Art hat.

5) Sodann folgten zur Anschaulichmachung der verschiedenen Betriebsarten der Bienenzucht für Württemberg nach Form und Behandlung:

1) Ein einfacher Doppelkasten, in welchem nur zwei Bienen-Colonien arbeiten, und in dem die beiden Schwärme in der offenen Hand des Meisters zur naturgemäßen Nachhülfe stehen.

2) Ein Magazinsstock in Holz mit den einfachsten und zweckmäßigsten Veränderungen in Höhe und Breite.

3) Ein Lager-Stock mit den gleichen einfachen Veränderungs-Gelegenheiten und einem sehr vortheilhaften Luftzug.

4) Ein viereckiger Magazinsstock von Stroh in drei Theilen, welche durch eiserne Klämmchen in ein Ganzes fest verbunden sind, jeden Wechsel aber augenblicklich mit der wenigsten Mühe möglich machen; dieser Stock steht auf einem besonderen Bienenbrette, welches durch seine passenden Einschnitte die Aufnahme der zufliegenden Bienen nach Bedürfniß entweder begünstigt oder beengt.

5) Ein Stülp-Korb, vorzüglich zum Betrieb der Schwarm-Bienenzucht geeignet, mit gleichem Brett, der nach seiner Construction bei zweckgemäßem Gebrauch manche Vortheile bietet.

6) Ein Schweizerhäuschen, das eine Bienen-Colonie in sich faßt und dessen Inneres, vor ein Fenster gesetzt, durch Hinwegnahme einer beweglichen Seitenwand, genau beobachtet werden kann.

7) Ein Beobachtungskasten von Glas, in welchem ein Schwarm in seiner vollkommenen Größe, jedoch ohne Königin aufbewahrt ist.

8) Ein kleines Glaskästchen auf dem ersten, in welchem die Königin des unteren Schwarms mit einigen Arbeits-Bienen verwahrt ist.

9) Ein sehr praktisches Transportkästchen für Bienen auf Filial-Ständen.

10) Ein Weiselgefängniß und

11) Ein sehr praktisches Kästchen, welches zum Auslassen des Honigs durch die Sonne nach seinen besonderen Einrichtungen benützt werden kann und zu Gewinnung des feinsten Honigs sehr zu empfehlen ist.

3) Von Kaufmann F. Wißhack, zum Hasen in Biberach:

Sehr schönes weißes Wachs, von der Wachsbleiche des Wachsziehers Ilg, das sich eines bedeutenden Absatzes erfreut.

4) Von Diegel, Besitzer des Bläsibades bei Tübingen:
Honig kalt gepreßt.

5) Von Schultheiß Rothenhöfer in Gönningen:
Honig von sehr schöner heller Färbung, kalt gepreßt. Honig in Waben.

6) Von M. Bender in Neu-Ulm:
Jungfern-Honig von ausgezeichneter Schönheit.

7) Von Schullehrer Graze in Heutingsheim:
Ein Gefäß mit Jungfernhonig, mit Lindenblüthhonig vermischt.

XXVI. Producte der Milchwirthschaft.

1) Von Hohenheim, eingesendet durch Molkereipächter Appert.

Ein Laib Hohenheimer Käse (nach Schweizer Art bereitet). Hohenheimer süße Butter. Ein Schäflein aus Butter gefertigt.

2) Von Domänenpächter Rauth in Rechentshofen.

1 Laib magerer Schweizerkäse zu 12 Pfd., 1 ditto fetter zu 14 Pfd. 2 Laib Limburger Käse à 2 Pfd. Süße Butter.

XXVII. Andere thierische Producte.

1) Von Bürstenfabrikant Klein in Tübingen:
Verschiedene im Lande erzeugte Rohstoffe für die Bürstenfabrikation, und zwar Schweinsborsten, im Naturzustande und gefärbt. Ziegenhaare, zur Fabrikation der Sammt- und Zahnbürsten. Pferdehaare. Dachshaare, zum Gebrauch für Rasierpinsel.

2) Von Oberamts-Thierarzt Dorn in Nürtingen:
Ein Stück Leder, gegerbt mit einem neuen, von einer Pflanze gewonnenen, vorerst aber geheim gehaltenen Gerbestoffe.

XXVIII. Forstwirthschaftlich-technische Producte.

1) Holzwaaren, eingesandt von Siebmacher Rexer in Stuttgart:

1 Satz Schachteln mit 18 Stück, gefertigt in Gröningen bei Aalen. 1 Satz Schachteln (Stiefelfutter), 12 Stück, ebendaher. Ein Satz Apotheker-Schachteln, ebendaher. 6 Stück hölzerne Schüsseln, gefertigt bei Ellwangen. 2 Handschaufeln, desgleichen. 1 Wetzstein-Kumpf.

2) Kienruß aus dem Schwarzwald.

XXIX. Brennmaterialien.

Steinkohlen, aus der Grube des Werkmeisters Rau in Dagersheim; eingesendet von Friedrich Höhing, Candidat der Thierheilkunde in Stuttgart.

Torf von Sindelfingen.
Torf von Schopfloch.
Getrockneter Torf von Ummendorf, O. A. Biberach.
Getrockneter Torf von Langenschemmern, O. A. Biberach.
Verkohlter Torf, bearbeitet von Lacroix.
Gepreßter Torf von Langenschemmern, O. A. Biberach.

Die vier letzteren Torfe wurden eingesendet von Kaufmann F. Wißhack zum Hasen in Biberach.

XXX. Mineralische Producte, Hallerde, Dungsalz.

1) Von Oberamts-Thierarzt Dorn in Nürtingen:
Vier verschiedene Muster ungebrannter, künstlicher Wetzsteine.

2) Von der Schuhmacher'schen Wetzstein-Fabrik in Bietigheim. (Einsender J. F. Märklin in Stuttgart):
Künstliche Wetz- und Bimssteine.

3) Von Badmeister Oechsle am Cursaal in Canstatt:
Goldocker, gewonnen als Niederschlag der Canstatter Mineralquelle.

4) Von Gottlob Melchior in Bönnigheim:
Drei Gläser, enthaltend rohe Pottasche, calcinirte Pottasche, Sal Tartari.

5) Von der Königl. Saline Sulz:
Hallerde in Stücken und gepocht als Dungmittel. Die Handstücke des milderen Gesteins kommen im Bau auf der Sohle und in der Mitte vor, die mit Salztrümmern durchzogenen Stücke sind aus den mittleren Schichten, die festen, anhydrithaltigen aus den oberen im Bau anstehenden Schichten. Die Hallerde wird in der Umgegend von Sulz, so wie in den benachbarten Bezirken Freudenstadt, Herrenberg, Horb, Nagold, Oberndorf, als ein sehr wirksames Düngmittel auf Futterkräuter aller Art, rothen und blauen Klee, Esparsette, Futterwicken ꝛc. ausgestreut und sowohl im Frühjahr, als oft auch vor dem zweiten Schnitt angewendet. Das aufzubringende Quantum beträgt per Morgen 4 bis 8 Kübel (à $1^1/_4$ □Fuß). Leichter Boden erfordert die Hälfte mehr, als schwerer. Auch auf Haber, Dinkel, Hanf, Kraut und Bohnen äußert die Hallerde gute Wirkung. Oefters wird sie gleichzeitig mit dem Samen ausgestreut und eingeeggt, in welchem Fall 10—12 Kübel erforderlich sind. Ihre Anwendung wird auch zur Abhaltung von Schnecken und schädlichen Insecten empfohlen. Auch auf Wiesen, für welche 3—4 Kübel per Morgen erforderlich sind, soll sie das Wachsthum der besseren Futterkräuter und Gräser befördern. Man trachtet, sie, so weit möglich, vor dem Eintritt eines Regens auszustreuen.

6) Von der Königl. Salinen-Verwaltung zu Hall und Wilhelmsglück:

Eine sehr interessante Sammlung der dortigen Salzwerks-Producte und zwar insbesondere:

a) Steinsalz, wie solches in Säcken in den Handel kommt.

Gebraucht wird dasselbe zum Genuß für die Menschen, nachdem es zerstoßen worden ist, für das Vieh durch Einlegen in die Krippen in ganzen Stücken; zu Salzlaken für das Wild und zur Verbesserung des Wassers in Brunnen durch Einlegen von ganzen Stücken; Verkaufspreis auf dem Salzwerk per Centner zu 101 Pfd. 2 fl. 13²/₆ kr. incl. Verpackung;

b) gemahlenes Steinsalz; dasselbe ist sehr rein und hat nur eine mechanische Beimischung von 1 bis 2 pCt. Gyps und Thon.

Gebraucht wird dasselbe vorzugsweise zum Genuß für die Menschen und theilweise auch für die Landwirthschaft; Verkaufspreis 2 fl. 13²/₆ kr. per 101 Pfd. incl. Verpackung;

c) Steinsalz gemischt mit Asche, thierischem Stinköl, Braunstein oder Schwefelsäure, zum Gebrauch für Gewerbtreibende, als: Gerber und Seifensieder, Glasfabrikanten, Papierfabriken und chemische Fabriken; Verkaufspreis 18 kr. per Centner ohne Verpackung.

d) Steinsalz-Rückstände, welche bei Reinigung der Steinsalz-Auflösungs-Vorrichtungen gewonnen werden, ungefähr 15 bis 18 pCt. Salz enthalten und zu 4¹/₂ kr. per Simri verkauft werden.

e u. f) Kochsalz, feines und grobes, zum Genuß für die Menschen; Verkaufspreis 4 fl. 10 kr. per Centner zu 101 Pfd. ohne Verpackung.

g) Viehsalz, bestehend aus unreinerem Kochsalz in Folge von Pfannenreparaturen und Kehrsalz von den Salzmagazinen, Verkaufspreis 2 fl. 30 kr. per Centner zu 101 Pfd. ohne Verpackung.

h) Dungsalz, bestehend aus 85 pCt. Steinsalz und 15 pCt. Eisenbraunroth mit ¹/₂ Loth thierischem Stinköl, Verkaufspreis 40 kr. per Centner ohne Verpackung.

i) Asche von den Pfannenheerden in den Siedhäusern, gebraucht zum Mischen des an Gewerbetreibende abzugebenden Steinsalzes und von Privatpersonen zur Wäsche 2c. 2c. Verkaufspreis 7 kr. per Simri.

k) Hallerde, bestehend aus Erde, Ruß und Salzabfällen mit 18 pCt. Salzgehalt, Verkaufspreis 8 kr. per Simri.

7) Von Fabrikanten Bürkle in Großheppach:

Arsenikfreie Schwefelschnitten als vorzugsweise empfehlenswerth zum Einbrennen der Fässer.

E. Werkzeuge und Geräthe.

XXXI. Landwirthschaftliche, Garten- und Hausgeräthe und Werkzeuge.

Von Gebrüder Dittmar in Heilbronn:

Ein Etui mit einer großen Zahl der verschiedenartigsten Gartenwerkzeuge: Gartenmesser, Veredlungsmesser, Sägen u. s. w.; ausgezeichnet durch Eleganz und Solidität. (Für dasselbe hatten die Einsender auf der Industrie-Ausstellung in Leipzig die große silberne Medaille erhalten.)

2) Durch den landwirthschaftlichen Bezirksverein in Ulm:

3 Spaten und 6 Hauen, wie sie in den Gemüsegärten Ulms eingeführt sind, gefertigt von Franz Woydt, Schmiedmeister in Ulm.

Diese Spaten haben eine ganz glatte, sanft gewölbte Rückseite, der Stiel wird in einer unten geschlossenen trichterförmigen Röhre befestigt, die nur auf der sanft gebogenen Vorderfläche eine kleine Erhöhung bildet. Die Ebenheit der Rückfläche hebt die sonst dort bei den gewöhnlichen Spaten so starke Reibung und das Ankleben der Erde an dem Ausgangspunkt des Spatenstiels fast ganz auf und erleichtert somit die Arbeit sehr. Diese Werkzeuge verdienen die allgemeinste Verbreitung. Der Preis ist 1 fl. 45 kr. bis 2 fl., je nach ihrer Stärke. Noch ist zu bemerken, daß sie gut gestählt sind und daher sich nicht umbiegen und sehr lange scharf bleiben.

2 Oberländer Schüttgabeln, welche sich äußerst bequem führen lassen und beschlagen als Heugabeln gebraucht werden können. 2 Grasrechen, bei denen der Stiel auf eine sehr dauerhafte Weise in dem Balken befestigt ist; beides verfertigt von Siebmacher Jäggle in Ulm.

3) Von Hohenheim:

1 Handbaumscharre, zum Abkratzen der alten Rinde und des Mooses, erfunden von Baumgärtner Gleichner in Stuttgart. 1 Instrument zum Reinigen und Ausschneiden der Baumwunden. 1 Anschäfteisen, erfunden von Hofgärtner Funk in Kirchberg.

4) Von Domänenpächter Rauth in Rechentshofen:

Ein Dombasle'scher Felgpflug, 1848 in Hohenheim verfertigt. Er hat 4 Messer und vornen eine Scheere als Schuh dienend. Sein Vorzug besteht darin, daß er weniger Zugkraft erfordert, das Unkraut vollkommen abschneidet und selbst der kleinste Reps mit ihm bearbeitet werden kann.

5) Von Oekonom E. Kayser in Hegnach:

Ein Hopfenlocheisen von 45 Pfd. Gewicht (genannt Schreibfeder eines Hopfengärtners).

6) Von Schneider Max. Wagner in Laubach:

Ein Beetpflug von Einsender selbst erfunden, dem Hohenheimer Pflug ähnlich; Streichbrett und Sohle von Gußeisen, zweisterzig und mit Vordergestell. Derselbe soll seit zwei Jahren in der ganzen Umgegend vielen Beifall finden und der Aussteller schon ungefähr 160 Stück zu 16—17 fl. verkauft haben.

7) Von Siebmacher Rexer in Stuttgart:

Fruchtmaase, ½ Simri, 1 Meßle und ½ Meßle in ganz solider Arbeit. 5 Stück sehr schöne Drahtgeflechte zu Sieben ꝛc. von Stahl- und Messingdraht. (Eine Anzahl Holzwaaren siehe unter XXVIII.)

8) Von Jakob Bihl, Besitzer einer Thonwaarenfabrik in Waiblingen:

Eine Auswahl feiner Thonwaaren als: Blumenvasen, Blumenlampen, Blumentöpfe und Untersetzer. Die 2 größten Vasen von 2½″ Höhe waren mit Riesenbouquets von Hofgärtner Neuner geziert. Diese Thonwaaren fanden sowohl wegen der Feinheit und Gleichartigkeit der Thonmasse, als ihrer zweckmäßigen und eleganten Formen, sowie wegen der scharfen und reinen Ausprägung der Ornamente allgemeine Anerkennung. Ein Commissionslager hievon befindet sich bei Märklin und Scholl in Stuttgart.

9) Von Ernst Bihl u. Comp. in Waiblingen:

Eine Zusammenstellung von verschiedenen sehr schön gearbeiteten Thonwaaren zu Gartenzierden: Blumenträger, Vasen, Rabatten-Einfassungen u. dergl.

10) Von dem K. Hüttenwerk Wasseralfingen:

Der Beitrag, welchen die K. Eisenwerke zu der Ausstellung geliefert haben, verdient wegen der trefflichen Ausführung der gelieferten Waaren die anerkennendste Erwähnung. An Gegenständen des Luxus zeichnete sich vor Allem ein großer runder Gartentisch neuerer Façon aus, ebenso geschmackvoll in der Conception, als pünktlich und sauber in der Ausführung; ein kleines Tischchen mit Sessel reihte sich würdig an denselben an. Unter den durch den Handel zum Theil schon mehr verbreiteten Gartenbänken nahm diejenige mit zwei grünen Weinranken und vergoldeten Früchten unstreitig den ersten Rang ein. Blumenständer von verschiedener Größe, theils mit hübschen eisernen Blumentöpfchen, theils mit den geschmackvollen thönernen aus der Fabrik von Bihl in Waiblingen besetzt, luden den Blumenfreund ein, sich mit diesen, trotz ihrer Solidität leicht transportabeln und dauerhaften Möbeln zu versehen, von denen besonders die kleineren, sowie die ausgestellten einzelnen Consolen für Blumentöpfe immer mehr gesucht werden. In den

zur Einfassung von Blumenbeeten dienenden gußeisernen Rabattenzäunchen war die Oekonomie mit der zierlichen Form verbunden, indem das unzerstörbare Material die höheren Anschaffungskosten der hölzernen bald vollständig wieder ersetzt. Ein niedliches Fußbänkchen im Geschmacke der Renaissance zeigte, daß man in Wasseralfingen auch in dieser Beziehung der Zeit zu folgen weiß. So viel wir wissen, sind die meisten der genannten Gegenstände Original-Producte der Wasseralfinger Künstler, welche ihre Aufgabe musterhaft erfaßt haben, indem sie die strengeren Anforderungen der Schule nach dem zeitweiligen Verlangen des kaufenden Publikums zu modificiren wissen. Von den zahlreichen Gegenständen des häuslichen Gebrauchs, welche die K. Gießerei erzeugt, wurde nur eine kleine Auswahl geliefert. Die Schupp'schen Herde, welche in Wasseralfingen gegossen, in Augsburg montirt und mit sog. Gesundheitsgeschirr ausgerüstet werden, das vielfach auch im Lande gefertigt wird, sind sehr sinnreich construirt und pünktlich ausgeführt. Alles Mauerwerk ist daran vermieden; die Herde sind, wie sie in den Verkauf kommen, ohne weitere Zuthat anwendbar, und haben den weitern Vortheil, daß sie neben der Speisebereitung zugleich zur Erwärmung des Raumes dienen, in welchem sie aufgestellt sind. Mit einer sehr einfachen Vorrichtung ist verhindert, daß beim Ausheben der Töpfe aus den Kochlöchern der Rauch nicht durch den Kochraum, sondern direct in den Kamin zieht und somit nicht in das Zimmer dringen kann. Trotz des kleinen Platzes, den die Herde einnehmen, bieten sie doch für Kochen und Backen verhältnißmäßig sehr vielen Raum dar. Lebhaften Beifall fanden bei unseren wirthschaftlichen Frauen die kleinen Röstchen, welche dazu dienen, beim Kochen der Kartoffeln in die Töpfe gestellt zu werden, in welchen nur der Raum unter denselben mit Wasser gefüllt und die Kartoffel also im Dampfe gekocht wird, wobei sie viel schmackhafter bleibt, als beim Sieden im Wasser. — Der Bohnenhobel, zur Beseitigung der unangenehmen Fäden dienend, wird der Zahl der zweckmäßigen Küchengeräthe sich anreihen.

In den gußeisernen Radnaben, Radbüchsen Pflugscharen und Scharbäumen, welche in mehrfachen Exemplaren ausgestellt waren, ist der Herstellung solider Ackerbau- und Transport-Geräthschaften wacker vorgearbeitet. An einer zerschlagenen Pflugschar war zu ersehen, wie es der Gießerei gelungen ist, den schneidenden Theil derselben hart, das Uebrige aber weich und zähe darzustellen, so daß das Werkzeug sowohl der Abnützung, als dem Bruche bei Schlägen und Stößen in dem erforderlichen Grade zu widerstehen vermag.

11) Das K. Eisenwerk zu Königsbronn hat verschiedene Fabrikate aus geschmiedetem Eisen, besonders aber auch hübsche abgedrehte Wagenachsen mit aufgesteckten Büchsen geliefert; an einer gewaltsam abgebrochenen Achse ist die außerordentliche Zähigkeit des Materials, aus dem sie gefertigt ist, zu erkennen.

12) Von dem K. Eisen- und Stahlwerk Friedrichsthal waren Pflugschare in Eisen und Stahl, hübsche geschmiedete Pfannen verschiedener Größe, Muster feiner, vortrefflicher Sensen, in viererlei Sorten, sowie Strohmesser, Strohblätter, Waldsägen u. s. f. ausgestellt; Werkzeuge, welche bekanntlich insgesammt, wie auch die Wagen-Achsen, von der Privatindustrie des Landes in gleich tadelloser Güte in den Handel gebracht werden. —

